

## Französisches oder Amerikanisches Eichenholz

### CHARAKTERISTIKA

Diese Produktreihe von Eichenholz für die Weinbereitung besteht aus verschiedenen, sorgfältig ausgewählten Eichenholz-Chips oder -Fragmenten, die getrocknet und getoastet wurden, um den unterschiedlichen Weinen verschiedenartige qualitative Noten zu verleihen.

Die Aromen bleiben erhalten und die Verwendung wird durch eine sorgfältig durchdachte Verpackung erleichtert.

Die Produkte der **OENOQUERCUS®**-Reihe bieten viele Vorteile, um die Harmonie und Komplexität von Weinen zu verbessern:

1/ Weichheit, Süße, Üppigkeit und Ausgewogenheit im Mund dank der Freisetzung bestimmter Verbindungen während der Toastung.

2/ Fülle und Struktur im Mund dank der Eichentannine und der Makromoleküle des Holzes.

3/ Aromenkomplexität mit Erweiterung der Aromenpalette (sortentypische Fruchtigkeit, Vanille, Gewürze, Kokosnuss, Mandel, Trockenobst, Mokka, Röstnoten und rauchige Noten) dank extrahierbarer Verbindungen, die sich während der verschiedenen Toastungen offenbaren.

Die Produkte der Reihe unterscheiden sich:

#### Durch ihre Größe :

- ECLATS oder Chips für eine stärkere Extraktion aller aromatischen Verbindungen des Holzes;
- DOMINOS für eine leichte Steigerung von Süße und aromatischen (Gewürz-, Vanille-) Noten;
- STAVES für die Entwicklung der Struktur und der Fülle im Mund, ähnlich wie bei Barrique.

Durch die Herkunft des eingesetzten Eichenholzes : Frankreich (FR) oder Amerika (US), um zusätzliche Aromen zum Ausdruck zu bringen.

Durch den Grad der Toastung mit den Qualitäten BOIS FRAIS, CHAUFFE LEGERE, CHAUFFE MOYENNE, CHAUFFE MOYENNE +, CHAUFFE FORTE, CHAUFFE DOUCEUR, CHAUFFE INTENSE Q1, FR, DUO.

Die verschiedenen Heizstufen:

- **BOIS FRAIS (BF)** ist ein spezielles Trocknungsverfahren ohne Toastung, das den Eindruck von Fruchtigkeit sowie die Struktur der Weine verstärkt, die Reduktion von Mosten hemmt und die Farbe stabilisiert.
- **CHAUFFE LEGERE (CL)** ist eine lange Toastung, die speziell zum Eindruck von Süße und Fülle im Mund beiträgt.
- **CHAUFFE MOYENNE (CM)** Sie verleiht den Weinen Vanillenoten und Fruchtaromen von großer Finesse sowie eine große Süße.
- **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** entspricht einer sehr langsamen, sehr langen Toastung und ist das Ergebnis eines innovativen Toastungsverfahrens, das die Makromoleküle des Holzes fördert und freisetzt.
- **CHAUFFE FORTE (CF)** Sie verleiht den Weinen Komplexität und Aromenreichtum (süße Holznote, Schokolade, Karamell, etc.) und Süße.
- **CHAUFFE INTENSE (CI)** bringt feine und elegante Röstnoten (Mokka und Schokolade). Er unterstreicht die aromatische Komplexität und bringt weiche Noten im Mund, Struktur und Länge.
- **CHAUFFE DOUCEUR** ist eine sehr starke Toastung. Diese Toastung verleiht Noten von „weißer Schokolade“ und von Süße und trägt zur Fülle und „Länge“ im Mund bei.
- **Q1** ist eine Kombination mehrerer getoasteter und ungetoaster Hölzer, um eine süße, harmonische Holznote zu erzielen.
- **FR** ist französisches Eichenholz, das eine mittlere Toastung und eine mittlere Toastung plus durchlaufen hat. Es verleiht den Weinen Struktur sowie Röstnoten.

- **DUO** vereint die sehr komplementären Eigenschaften der amerikanischen Eiche und der französischen Eiche. Es handelt sich um eine mittlere Toastung. Dieses Präparat unterstreicht die Aromen des Weins und verleiht Fülle im Mund.

## REICHWEITE

---

Die Reihe **OENOQUERCUS®** umfasst :

**Die « ECLATS »** Produkte aus französischer (FR) oder amerikanischer (US) Eiche in unterschiedlichen Toastungen, um den Aromenreichtum und die geschmackliche Ausgewogenheit der Weine zu optimieren

OENOQUERCUS® ECLAT BF

OENOQUERCUS® ECLAT CL FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM+ FR

OENOQUERCUS® ECLAT CF FR

OENOQUERCUS® ECLAT CI FR

**Die « DOMINOS »** um die Süße und Komplexität der Weine zu optimieren, in den Toastungen um den Ausbau von Spitzenweinen zu begleiten

OENOQUERCUS® DOMINO CM FR

OENOQUERCUS® DOMINO CM US

OENOQUERCUS® DOMINO CM + FR

**Die « STAVES »** Produkte zur Optimierung der langsamen und kontinuierlichen Diffusion der Komplexität des Holzes, mit einer guten und langfristigen Aromen- und Farbstabilität der Weine

OENOQUERCUS® STAVE Q1 27 mm

OENOQUERCUS® STAVE CL FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM+ FR 7mm

### « Insert barrique »

OENOQUERCUS® INSERT Q1

Dieses INSERT besteht aus 24 Mini-Staves, die mit rostfreien Drähten verbunden sind. Die Gesamtkontaktfläche entspricht 25 % der Innenfläche eines Barriquefasses, also 0,25 m<sup>2</sup>/hL.

Das INSERT ist für einen Einsatz in Barriquefässern von Interesse, in denen bereits 2 oder 3 Weine ausgebaut wurden. Es wird durch das Spundloch in das Barriquefass gegeben.

**Die « SELECTIONS »** : Kombinationen von Chips unterschiedlicher Toastungen und Hölzern unterschiedlicher Herkunft

- Selection die Vinifikation

OENOQUERCUS® SELECTION BC3 (Blanc)

OENOQUERCUS® SELECTION RG7 (Rouge)

OENOQUERCUS® SELECTION SR (Rosé)

- Selection den Ausbau

OENOQUERCUS® ECLAT DUO

OENOQUERCUS® ECLAT DOUCEUR

OENOQUERCUS® ECLAT FR

OENOQUERCUS® ECLAT Q1

## DOSAGE

---

Um die Dosage und die Kontaktzeit zu bestimmen, mit denen sich die gewünschten Ziele erreichen lassen, sind vorherige Tests empfehlenswert.

Die Dosage hängt von den Produkten und von der Weinart ab, die erzielt werden soll:

- zwischen 1 g/L und 10 g/L bei ECLATS mit einer Kontaktzeit von mindestens 5 Wochen;
- zwischen 2 g/L und 10 g/L bei DOMINOS mit einer Kontaktzeit von mindestens 8 Wochen;
- zwischen 0,5 und 5 Staves/HL bei STAVES mit einer Kontaktzeit von mindestens 12 Wochen;
- 1 Insert Barrique pro Barriquefass.
- zwischen 0,5 g/L und 10 g/L bei SELECTIONS.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

---

Die Anwendungszeitpunkte sind vorzugsweise:

- ECLATS: während der Gärung (die Chips frei in den Tank geben). Ebenfalls beim Ausbau (Chips mit ihren Beuteln zugeben).
- DOMINOS, STAVES : während des Abziehens von der Maische und/oder während des Ausbaus.
- SELECTIONS: auf das ganze Lesegut, auf den Most oder während der alkoholischen Gärung. Ebenfalls beim Ausbau.

In der EU ist die Verwendung von Eichenholzchips für die Weinbereitung auf Most oder auf Wein zulässig. Die Eichenholzchips dürfen ausschließlich von Quercus-Arten stammen. Die Holzpartikel müssen dergestalt sein, dass mindestens 95 Gewichtsprozent von Sieben mit einer Maschenweite von 2 mm zurückgehalten werden.

Die Behandlung ist im Kellerbuch zu vermerken. Außerhalb der EU ist auf die im jeweiligen Land geltende Gesetzgebung Bezug zu nehmen.

Die Produkte der Reihe OENOQUERCUS sind in Netzen aus Polyethylen für den Lebensmittelbereich mit einem Fassungsvermögen von 5 kg verpackt umverpackt in einem 10-kg-Sack, der nicht geteilt werden kann. Dadurch lassen sich die ECLATS, DOMINOS und SELECTIONS einfach und problemlos im Tank einsetzen und nach Gebrauch auch wieder problemlos entfernen. Durch die Netze wird die Diffusion der aromatischen Verbindungen erleichtert.

Um eine sehr gute Diffusion und eine perfekt homogene Verteilung zu erzielen, sollten die Beutel mittels synthetischer Seile in verschiedenen Höhen im Tank verteilt werden.

### **Sicherheitsvorkehrungen:**

*Wöchentlich umpumpen, falls die Diffusion nicht im gesamten Wein homogen ist.*

*Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.*

*Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.*

## VERPACKUNG

---

- **ECLATS, DOMINOS, SELECTIONS:** werden in 5kg-PE-Netze abgesackt, umverpackt in einen nicht teilbaren 10-kg-Sack.
- **STAVES : 27mm :** werden abgesackt und in 10er-Einheiten verkauft. **7mm :** werden abgesackt und in 50er-Einheiten verkauft.
- **Insert barrique :** einzeln verkauft.

## LAGERUNG

---

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

*Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.*