

PRODUKTREIHE OENOQUERCUS

HOLZ FÜR DIE WEINBEREITUNG: PRODUKTREIHE OENOQUERCUS.

Französisches oder amerikanisches Eichenholz für die Weinbereitung. Ausgewogenheit, Fülle und Komplexität der Weine.

CARACTERISTIQUES

Diese Produktreihe von Eichenholz für die Weinbereitung wird in Frankreich von dem Unternehmen **OENOFRANCE** vertrieben. Sie besteht aus verschiedenen, sorgfältig ausgewählten Eichenholz-Chips oder -Fragmenten, die getrocknet und getoastet wurden, um den unterschiedlichen Weinen verschiedenartige qualitative Noten zu verleihen. Die durchdachten Verpackungen der Produktreihe **OENOQUERCUS** sorgen für einen problemlosen Einsatz und perfekten Aromenschutz.

Dank einer kontrollierten Erzeugung, die strengen Anforderungen genügt, bieten die Holzchips **OENOQUERCUS** zahlreiche Vorteile, um die Harmonie und die Komplexität der Weine zu stärken:

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 **BF, FR, DUO, CHAUFFE FORTE (CF), CHAUFFE MOYENNE (CM), CHAUFFE MOYENNE + (CM+), QUALITY ONE, CHAUFFE LEGERE (CL) und CHAUFFE DOUCEUR** :
 - **CHAUFFE FORTE** ist eine mittlere Toastung +. Sie verleiht den Weinen Komplexität und Aromenreichtum (süße Holznote, Schokolade, Karamell, etc.) und Süße.
 - **CHAUFFE MOYENNE (CM)** ist eine mittlere Toastung. Sie verleiht den Weinen Vanillenoten und Fruchtaromen von großer Finesse sowie eine große Süße.
 - **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.
 - **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.
 - **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 LEGERE** ist eine lange Toastung, die speziell zum Eindruck von Süße und Fülle im Mund beiträgt.
- **QUALITY ONE** ist eine Kombination mehrerer getoasteter und ungetoaster Hölzer, um eine süße, harmonische Holznote zu erzielen.
- **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.

Die Reihe **OENOQUERCUS** umfasst:

- 9 « **ECLATS** » Produkte aus französischer (FR) oder amerikanischer (US) Eiche in unterschiedlichen Toastungen, um den Aromenreichtum und die geschmackliche Ausgewogenheit der Weine zu optimieren
 - **ECLATS FR**
 - **ECLATS DUO**
 - **ECLATS CHAUFFE FORTE (CF) FR**
 - **ECLATS CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **ECLATS CHAUFFE MOYENNE (CM) US**
 - **ECLATS CHAUFFE MOYENNE+(CM+) FR**
 - **ECLATS CHAUFFE LEGERE FR**
 - **ECLATS QUALITY ONE**
 - **ECLATS DOUCEUR**
- 2 « **ECLATS** » Produkt **BF**, aus französischer oder amerikanischer Eiche zur Weinbereitung, um die Ausgewogenheit und Farbe der Weine zu unterstützen
 - **ECLATS BF FR**
 - **ECLATS BF US**
- 6 „**DOMINOS**“-Produkte aus französischer (FR) oder amerikanischer (US) Eiche in der Toastung **CHAUFFE MOYENNE (CM)** und aus französischer (FR) Eiche in der Toastung **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)**, um die Süße und Komplexität der Weine zu optimieren, in den Toastungen **CHAUFFE LEGERE**, **CHAUFFE FORTE** und **QUALITY ONE** um den Ausbau von Spitzenweinen zu begleiten
 - **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE (CM) US**
 - **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
 - **DOMINOS CHAUFFE LEGERE FR**
 - **DOMINOS CHAUFFE FORTE**
 - **DOMINOS QUALITY ONE**
- 3 « **STAVES** » Produkte zur Optimierung der langsamen und kontinuierlichen Diffusion der Komplexität des Holzes, mit einer guten und langfristigen Aromen- und Farbstabilität der Weine
 - **STAVES CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **STAVES CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
 - **STAVES 27 MM QUALITY ONE**
- 3 « Inserts barriques –**OENOQUERCUS INSERT** »-Produkte
 - **INSERT CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **INSERT CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
 - **INSERT QUALITY ONE**

Diese **INSERTS** bestehen aus 24 Mini-Staves, die mit rostfreien Drähten verbunden sind. Die Gesamtkontaktfläche entspricht 25 % der Innenfläche eines Barriquefasses, also 0,25 m²/hL.

Die **INSERTS** sind für einen Einsatz in Barriquefässern von Interesse, in denen bereits 2 oder 3 Weine ausgebaut wurden. Sie werden durch das Spundloch in das Barriquefass gegeben.
- Mehrere „**SELECTIONS**“: Kombinationen von Chips unterschiedlicher Toastungen und Hölzern unterschiedlicher Herkunft

- **SELECTION ROUGE RG7**
- **SELECTION BLANC BC3**
- **SELECTION ROSE SR**

DOSE D'EMPLOI

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**.

MODE D'EMPLOI

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. 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 **ECLATS-, DOMINOS-** oder **SELECTIONS-**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.

CONDITIONNEMENT

- **ECLATS, DOMINOS, SELECTIONS**: werden in 5kg-PE-Netze abgesackt, umverpackt in einen nicht teilbaren 10-kg-Sack.
- **STAVES** : werden abgesackt und in 80er-Einheiten verkauft.
- **Inserts barriques** : werden einzeln verkauft.

CONSERVATION

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.

165/2017 – 4/4