

	OAKVIN CHIPS	OAKVIN GRANULAT	OAKVIN PULVER
BESCHREIBUNG	1,5 cm Durchschnittslänge	> 2mm	-
HOLZ	<ul style="list-style-type: none"> • 100% Auserlesen • Amerikanische Eiche mit Herkunftszertifikat • Französische Eiche, nach Standard PEFC zertifiziert 		
TROCKNUNG	100% natürlich, an freier Luft.		
	24 monate		
TOASTING	Röstung durch Konvektion. 6 Standardstufen zwischen 180° und 245°C. Stufen auf Wunsch des Kunden. Röstungspenetration 15 mm.		
VERARBEITUNG	Die Flexibilität des Formats ermöglicht die Anwendung von Bottichen aller Art und Kapazität. Sehr hygienisch und leicht zu reinigen		
FORMAT	Geflecht aus Polypropyleninfusion, Verankerungshaken an den Enden	Plastikverpackung geeignet für Nahrungsmittelkontakt	
NUTZUNG	1		
VERPACKUNG	Widerstandsfähige Metallic-Vakuumsverpackung speziell für Nahrungsmittelkontakt		
EINHEITSGEWICHT	10 kg	15 kg	

ÄQUIVALENZ DER RÖSTUNGSSTUFEN

	TRADITIONELL	OAKVIN CHIPS	OAKVIN GRANULAT	OAKVIN PULVER
	LT	170 - 180 °C	170 - 180 °C	170 - 180 °C
	MT-	190 °C	190 °C	190 °C
	MT	200 °C	200 °C	200 °C
	MT+	210 °C	210 °C	210 °C
	HT	220 °C	220 °C	220 °C

EMPFOHLENE DOSIS			NUTZUNGSPHASE	GÄRUNG UND REIFUNG
	WEIßWEINE	ROTWEINE		
CHIPS				
Bei Gärung	0,5 - 1,5 g/l	1 - 3 g/l	Nutzungszeitraum	1 - 4 monate
Bei Reifung	1 - 2 g/l	1 - 4 g/l	Nutzungsanzahl	1 mal
PULVER / GRANULAT				
Bei Gärung	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2 g/l		
Bei Reifung	0,5 - 1 g/l	0,5 - 2,5 g/l		





OAKVIN CONVECTION TOASTED

- ✓ Sorgfältig ausgewählte und behandelte Hölzer für höchste Qualität.
- ✓ Auf natürliche Weise bis zu 24 Monate lang luftgetrocknet.
- ✓ Anpassbares, wiederholbares und berechenbares Konvektions-Toasting Verfahren.
- ✓ Erhebliche Senkung der Kosten.
- ✓ Verleiht der Sanftheit und Süße der Tannine Eleganz und Komplexität.
- ✓ Bei Verwendung zur Gärung werden Reifemängel durch zu geringen Phenolgehalt minimiert und der Erhalt eines komplexen, reichen und ausgeglichenen Weines gefördert.
- ✓ Für Weine mittlerer Qualität empfohlen. Mühelos im Gebrauch, da keine besondere Struktur benötigt wird.
- ✓ Regelmäßige Pflege und Kontrolle sind bei diesem Fass vonnöten.