



CHIPS AM

Stand: 11/2020

Amerikanische Eichenholzchips für die professionelle Weinbereitung

BESCHREIBUNG:

Preziso CHIPS AM werden aus 24 Monaten luftgetrockneter amerikanische Eiche gewonnen. Sie sind stark getoastet und haben einen positiven Einfluss auf das Geschmacks- und Geruchsbild der behandelten Weine. CHIPS AM können für die Rot- und Weißweinerzeugung verwendet werden.

POSTIVE EFFEKTE:

- Verbesserung der Farb- und Tanninstabilisierung
- Sensorische Harmonisierung durch das Abrunden unreifer Gerbstoffkomponenten

ANWENDUNG:

Preziso CHIPS AM können zu jeder Zeit in Maische, Most oder Wein verabreicht werden. CHIPS AM weisen eine deutlich positive Beeinflussung der behandelten Weine in Richtung Vanille, Mandel als auch Röst- und Raucharomen auf.

DOSIERUNG:

Die empfohlene Aufwandmenge sowie die Kontaktzeit dienen hierbei als Richtwert und können je nach Wunsch der Intensität erhöht oder verringert werden. Für ein optimales Ergebnis sollte die Entwicklung des Weines ständig beobachtet werden.

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir die Durchführung von Vorversuchen!

Maische; Most; Wein

50–300 g/hl

5–30 Tage

LAGERUNG:

Eichenholzchips in geöffneten Packungen müssen immer sofort gut verschlossen und trocken gelagert werden. Es wird empfohlen, angebrochene Packungen möglichst rasch zu verwenden.

PACKUNGSGRÖSSEN:

1 kg Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.