BOISÉLEVAGE F8F

Eichenholzalternative für eine starke Holznote

GMO FREE

⇢ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Einsatz von Holz in der Weinproduktion weist eine lange Tradition auf: von einfachen Lagerbehältern ausgehend, entwickelte sich ein veritables Instrument zum Ausbau und zur Charakterisierung von Weinen.

Durch die immer größeren Kenntnisse in der Önologie und der Analytik hat man das Verständnis über die Wirkungsmechanismen zwischen Holz und Sauerstoff und ihrer Wechselwirkung auf Phenole vertieft. Das hat dazu beigetragen, die Unterschiede zwischen den verschiedenen Herkunftsregionen des Eichenholzes und die Wichtigkeit des Baumalters zu erkennen – und wie diese Eigenschaften deutlich den behandelten Wein beeinflussen.

Weinproduktionstechnologien und Konsumentenbedürfnisse weltweit zeigen, dass einer der wichtigsten Aspekte in der Toastung des Holzes liegt, welche sich dank der abgegebenen Geruchs- und Geschmackskomponenten direkt auf den Wein auswirkt.

Der Einsatz von Chips verbreitete sich in den 1980ern und zeigte klar die positive Auswirkung auf die behandelten Weine. Eine weitere Entwicklung war der kontrollierte Einsatz des Sauerstoffs. Dies ermöglichte eine Veränderung der Önologie, weil einige subtraktive Technologien durch den integrierten Einsatz von Sauerstoff und Holz ersetzt wurden.

Das Unternehmen AEB, seit vielen Jahren in diesem Sektor tätig, hat große Erfahrungen in den außereuropäischen Ländern gesammelt, wo der Einsatz von Chips seit längerem zugelassen war. Dies führte zu der Erkenntnis, dass der Einsatz von Chips in Europa durch die dort vielen verschiedenen Rebsorten und Weine ein breites Spektrum an Chips mit verschiedenen Charakteristiken erfordert.

⇢ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Boisélevage Chips werden mit einem Turmtrocknungssystem, also im Einzelbatchverfahren produziert. Diese Methode ermöglicht eine durchgängige Toastung bis in den Kern der Chips, so dass ein gleichmäßiges Ergebnis erzielt wird.

Herkunft: Mittel- und Ostfrankreich
Holz: *Quercus Petraea*
Lagerung: im Freien für mind. 8 Monate pro cm Daubendurchmesser, bis zu 24 Monate in Regionen mit guter Feuchtigkeit
Größe: 8 mm
Toasting: stark (Konvektion)
Relative Feuchtigkeit: < 4%
Metalle Fe/Cu: nicht nachweisbar

AEB Deutschland GmbH, Bahnhofstrasse 13, 55237 Bornheim Tel: +49- 6734- 962 9960 Mail: info@aeb-deutschland.de / www.aeb-group.de

BOISÉLEVAGE F8F

Sensorisches Profil:
Boisélevage F8F erweist sich dank ihrer starken Toastung als sehr prägnant und verleiht Körper und Komplexität.

Sensorische Noten:
Boisélevage F8F bringt würzige Vanillearomen ein und verleiht dem Wein einen finessenreichen Aromaeindruck bei Erhaltung der Sortentypizität.

⇢ DOSIERUNG

Die Dosierung der Boisélevage Chips liegt normalerweise zwischen 100 und 500 g/hl, abhängig von der Art des Weines und dem gewünschten geschmacklichen und geruchlichen Eindruck. Zur Orientierung: Boisélevage Chips mit einer Größe von 8 mm ergeben bei einer Dosierung von 500 g/hl die gleiche Austauschoberfläche wie die eines Barriquefasses.

⇢ GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt in den Wein oder mittels eines Beutels.

⇢ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Von direktem Sonnenlicht und Hitze fernhalten.

10 kg Sack.

AEB Deutschland GmbH, Bahnhofstrasse 13, 55237 Bornheim Tel: +49- 6734- 962 9960 Mail: info@aeb-deutschland.de / www.aeb-group.de