



# e.Bois® Bags & Tubes

Reine, pflanzliche Naturfaser-Baumwollbeutel zur Befüllung mit e.Bois®-Chips

## Produkterläuterung

e.Bois® Bags und e.Bois® Tubes sind Beutel aus reiner Baumwolle zum Befüllen mit e.Bois®-Chips und anschließendem einfachen Einhängen in Tanks, Fässer und Barriques.

## Behandlungsziel

Einfacher Kontakt von e.Bois®-Chips mit Wein und ebenfalls wieder sehr einfache Entfernung der e.Bois®-Chips aus den Behältnissen.

## Anwendungshinweise

- Die Bags (für Tanks) und Tubes (für Fässer) bestehen aus reiner Baumwolle, gewaschen und gebügelt
- Sie sind sehr gut benetzbar und immer wieder verwendbar
- Die Handhabung ist sehr einfach
- Nach Einhängen erfolgt das vollständige Eintauchen in den Wein bereits nach relativ kurzer Zeit
- Der Einsatz verschiedener e.Bois®-Qualitäten in beliebigen Mischungsverhältnissen ist leicht möglich
- e.Bois® Bags und e.Bois® Tubes sind flexibel, d. h. es besteht keine Einschränkung bezüglich Fassdurchmesser und Spundlochdurchmesser
- Vor dem ersten Einsatz sollten diese nochmals mit handwarmem Wasser gewaschen werden
- Die Tubes können zur leichteren Entleerung an beiden Enden geöffnet werden
- Die Bags und Tubes können beliebig oft verwendet werden. Nach jeder Verwendung ist ein Waschen mit Heißwasser zu empfehlen. e.Bois® Bags und e.Bois® Tubes sind kochfest und können somit als normale Kochwäsche gereinigt werden. Damit werden auch mikrobiologische Probleme ausgeschlossen
- Die Bags und Tubes sind für Waschmaschinen geeignet. Waschmittelrückstände sind durch mehrfaches Waschen mit Frischwasser zu entfernen
- In Rotweinen verwendete Bags und Tubes sollten später nicht bei Weißwein eingesetzt werden (Gefahr der Übertragung von Farbstoffresten)
- Die gebrauchten Chips können im Garten oder in Pflanzenkübeln sehr dekorativ zur Erdabdeckung weiterverwendet werden
- Die Bags können auch zur Filtration kleiner Trubmengen und als Hefesäcke verwendet werden

## Dosage und Anwendung

- Die Bags können mit einer beliebigen Menge Chips bis max. 3 kg befüllt werden.
- Die Tubes können bis max. 350 g Chips aufnehmen; Befüllung am zweckmäßigsten mit einem trockenen Trichter.
- Bei einer höheren Bedarfsmenge können jeweils mehrere Bags oder Tubes im gleichen Weingebinde eingesetzt werden.

## Lagerung

Geruchsneutral. Nach Gebrauch und bei längerer Zwischenlagerung waschen und trocken aufbewahren.