

OakyVin



Holz- management mit OakyVin

Vorteile, Herkunft
und Anwendungsziele

Die neuen Eichenholzchips
OakyVin Mash für den Einsatz
in der Maische

Verwendung im Barrique bzw. Tank



Fortschritt macht Zukunft®

OakyVin Mash **NEU**

Zahlreiche Studien und vor allem Verkostungen belegen, dass der fachmännische Einsatz von Eichenholzchips dem sensorischen Eindruck von im Barrique gereiftem Wein in nichts nachsteht. Meist beurteilt der Weintrinker Weine mit einem Hauch von Holz als wertiger gegenüber unbehandelte Varianten.

Wichtig ist, nicht nur einen geeigneten Wein auszuwählen, sondern auch hochwertige Holzchips zu verwenden. OakyVin-Chips werden aus erstklassigen Hölzern nach hochmodernen Produktionsmethoden gewonnen.

Trotzdem werden Spezialitäten, die im Barrique ausgebaut wurden stets ihren festen Platz im Marktsegment behalten.

Eine nachhaltige Kombination stellt der Einsatz von OakyVin in Verbindung mit gebrauchten Holzfässern dar.

Dabei sind die Fässer weiterhin geeignet dem Wein die gewünschte Holznote in Verbindung mit einer Mikrooxygenierung durch die Holzporen zu geben. Dem Kellerwirt steht eine breite Palette an OakyVin-Eichenholzchips für nahezu jeden Weinstil zur Verfügung.

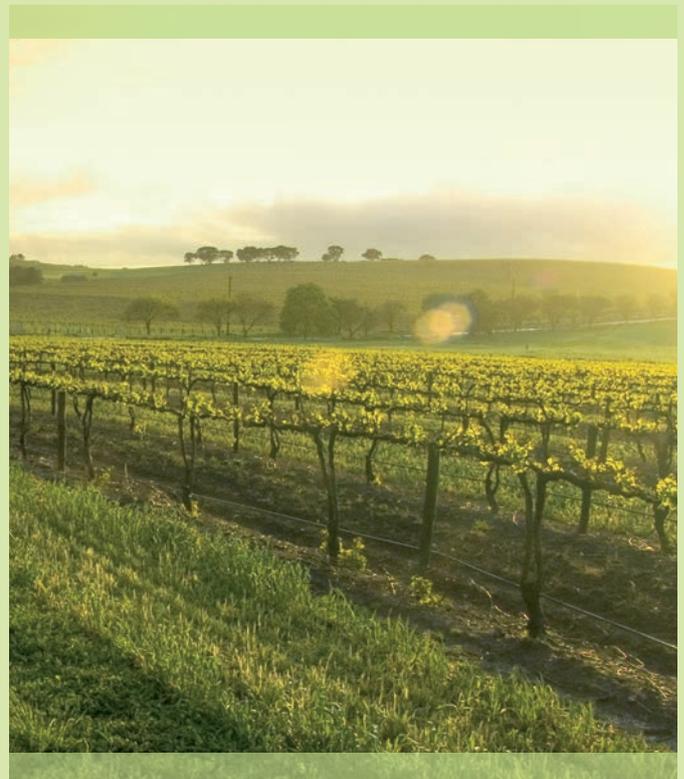
Beim Weinausbau kann dabei mit der Stärke der Toastung, der Dosage, der Chips-Herkunft und der Kontaktzeit variiert werden, um den gewünschten Weinstil zu kreieren.

Neu im Sortiment ist OakyVin Mash. Für die Rotweinmaiscegärung besonders geeignete Chips-Variante. Auf Grund der speziellen Größe kann OakyVin Mash in die Maische verteilt werden und bleibt damit pumpfähig. Die große innere Oberfläche und die damit schnellere Reaktionsfähigkeit stellen weitere Vorteile dar.

Bezeichnung	Ursprung	Toastung
OakyVin AH	Amerikanische Eiche (Quercus alba)	Heavy
OakyVinAM	Amerikanische Eiche (Quercus alba)	Medium
OakyVin DM	Deutsche Eiche (Quercus robur/petraea)	Medium
OakyVin FH	Französische Eiche (Quercus robur)	Heavy
OakyVin FM	Französische Eiche (Quercus robur)	Medium
OakyVin Mash	Deutsche Eiche (Quercus robur/petraea)	Untoasted

Anwendungsziele von OakyVin

- Sensorische Optimierung
- Verbesserung der Tanninstruktur im Wein
- Farbstabilisierung
- Einbringung von Vanille und Holztönen
- Kaschierung von bitteren, unreifen Gerbstoffkomponenten
- Zur Ergänzung bei der Barriqueweinbereitung



Toastungsgrad

Oak-Chips in den Wein

OakyVin Chips können jederzeit zum Wein zugegeben werden. Je nach Weintyp, verwendetem Chips-Typ und Dosagemenge kann die Kontaktzeit zwischen einigen Tagen und mehreren Wochen betragen. Eine sensorische Beurteilung sollte ständig erfolgen, um die Entwicklung zu beobachten und zum richtigen Zeitpunkt die Abtrennung durchzuführen. Diese ist besonders einfach durch den Einsatz von OakyVin Bags oder Tubes. Die Chips werden bereits in einem 10-kg Infusion bag angeboten, der komplett zugegeben werden kann.

Dosage: 50–300 g/100 L

Kontaktzeit: 5–50 Tage

Zur verstärkten Entfaltung von Holz- und Toastungsaromen ist ein Sauerstoffkontakt zu empfehlen. Deshalb sollte je nach Weintyp und Kontaktzeit auf entsprechenden Sauerstoff-(Luft)-eintrag geachtet werden. Bereits ein Umpumpen oder Rühren mit Luftkontakt bewirkt eine Abrundung und Harmonisierung der Tannin- und Toastungsaromen.

OakyVin-Qualitäten

Die OakyVin-Qualitäten unterscheiden sich durch den Ursprung des Holzes und durch den Toastungsgrad. Entscheidend für die Qualität von Oak-Chips ist die Art der Toastung. Die Chips dürfen nicht nur an der Oberfläche geröstet sein, sondern die Toastung muss durchgängig sein. Dieses Qualitätsmerkmal ist sehr einfach beim Durchbrechen der Oak-Chips zu erkennen. Bei Chips gilt, wie beim Holz für Fässer, dass es gespalten sein sollte, um die Leitbahnen nicht zu zerstören. Ansonsten würde sich ein unangenehmer gerbiger Geschmack freisetzen. Alle OakyVin Chips werden nach den neuesten Methoden getoastet, sodass unangenehme Begleiterscheinungen ausgeschlossen sind. Oak-Chips unterliegen der gleichen sorgfältigen Qualitätskontrolle wie Fassholz.

Herkunft von OakyVin

Unser Angebot umfasst OakyVin Chips, die aus amerikanischer, französischer oder deutscher Eiche hergestellt sind. Entscheidend für die Verwendbarkeit ist die Wachstumsgeschwindigkeit der Eiche, also das Klima des Standortes. Langsam gewachsene Eichen von kühlen Standorten werden bevorzugt.

- **Amerikanische Eiche:** Werden im Wein meist als aromatischer/fruchtiger und mit deutlicher Vanille-Aromatik beschrieben. Sie führen in der Regel zu einer positiven Reifung des Weins.
- **Deutsche Eiche:** Aromatik oft zwischen amerikanischer und französischer Eiche. Wirken sehr gut strukturierend und belebend.
- **Französische Eiche:** Benötigen eine längere Reifezeit bei höherem Sauerstoffeinfluss. Die sensorische Beurteilung geht meist in den würzigen Bereich.

Vorteile von OakyVin im Wein

Geringere Fass-Lagerkapazität nötig

Wesentlich geringere Kosten

Einfache Vorversuche

Leichte Bereitung von Cuvéeanteilen

Einfache Herstellung unterschiedlicher Geschmackstypen

Einfache Regulierung der Sensorik durch OakyVin-Auswahl, Dosagemenge, Einwirkzeit, mehrmaliges Oaken, Sauerstoffeinfluss



Toastungsgrad

Bei der Toastung wird in leicht (Light), mittel (Medium) und stark (Heavy) unterschieden.

- **Untoasted:** Farbstabilisierung durch Bindung von extrahierten Phenolen aus dem ungetoasteten Holz mit weineigenen instabilen monomeren Phenolen. Dabei entstehen stabilere Polymerstrukturen.
- **Medium:** Sie steigern die Komplexität und ergeben feine mandel- und karamelartige Nuancen. Sie passen zu den meisten fruchtigen Rotweinen.
- **Heavy:** Rauchige Noten und Röstaromen die dabei schön eingebunden werden. Bevorzugt eingesetzt bei schweren-komplexen Weinen.



Tannin-Auswahl

Produkt	Zusammensetzung	Wirkung	Weinart	Dosage	Einsatz
Tannin Galleol	Gallapfel/Gallnuss.	Sehr hohe antioxidative Wirkung, zur Fruchtstabilisierung; Hemmt zu rasche Entwicklung des Weines.	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-5 g/100 L Rotwein: 1-10 g/100 L	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein
Tannin Muili	Kombination mit einem Quebrachotannin.	Zusatz im Maische-/Mostbereich. Zur Harmonisierung ist auch ein Einsatz im Weinbereich möglich (Barriquewein). Die Weine werden gehaltvoller und der Abgang wird verstärkt.	Weiß- und Rotwein	Maische-/Most: 3-10 g/100 L (Farbstabilisierung) Wein: 5-15 g/100 L Je nach Anforderung und Weintyp.	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein
Tannin EH	Aus französischen Eichenhölzern.	Strukturgebend. Unterstützt die Komplexität von Weinen.	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-10 g/100 L Rotwein: 2-20 g/100 L	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein
Tannivin®	Kernholz (Herzstück) französischer Eiche.	Bringt Struktur in die Weine. Feines und elegantes Eichenholz-tannin. Die Weine werden dicht und vollmundig. Eintrag von angenehmen Phenolen.	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-10 g/100 L Rotwein: 2-20 g/100 L	Jungwein, Wein
Tannivin® Superb	Ein speziell ausgewähltes Eichenholz-tannin, dem durch ein einzigartiges Verfahren gelbende und adstringierende Substanzen entfernt wurden.	Verteilt dem Wein viel Körper, Kraft und Fülle. Die Weine präsentieren sich am Gaumen strukturbetont. Der Mittelteil und der Abgang kommen besser hervor. Es bleibt ein positives Geschmackserlebnis. (Ohne gelbende Substanzen, die länger anhalten).	Weiß- und Rotwein	Weißwein: 1-10 g/100 L Rotwein: 2-20 g/100 L	Jungwein, Wein
Tannin Grape	Reines Traubentannin, gewonnen aus vollreifen Trauben.	Verbesserung des Körpers und der Struktur. Verringerung des SO ₂ -Bedarfs. Bringt mehr Fülle (Wuch) im Mittelteil. Unterstützt die fruchtige, aromatische Note, bei Weiß- und Rotweinen. Verbesserung der Farbstabilität.	Weiß- und Rotwein	3-10 g/100 L	Maische, Most und/oder Jungwein, Wein