



Produktlerläuterung

e.Bois®-Eichenholz-Chips werden zur sensorischen Optimierung und zur Verbesserung der Tanninstruktur im Wein eingesetzt. Außerdem wird die Farbstabilisierung unterstützt. e.Bois®-Eichenholz-Chips eignen sich optimal zur Ergänzung bei der Barriqueweibereitung.

Zulässig nach Verordnung Nr. 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen und Einsatz außerhalb der Weinbehandlung sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.



e.Bois® Muffins



e.Bois® Reglissa



e.Bois® Fraicheur

e.Bois®- Eichenholz-Chips	Ursprung	Toastung	Charakteristik	Verpackungseinheit
Reglissa	Französische Eiche	Medium plus	Starke Holzausprägung, rauchig	2 x 5 kg infusion bag
Opéra	Französische Eiche	Medium	Intensive, kräftige Holz- und Röstnote, deutliche Karamellnote	2 x 5 kg infusion bag
Muffins	Amerikanische Eiche	Medium	Ausgewogen, Harmonie von Holz und Vanille	2 x 5 kg infusion bag
Vanilla	Französische Eiche	Medium	Ausgeprägt Holz, viel Vanille	2 x 5 kg infusion bag
Fondant	Französische Eiche	Leicht	Würzig, deutlicher Süße-Eindruck, stärker als bei „Vanilla“, moderate Holznote	2 x 5 kg infusion bag
Sorbet	Französische Eiche	Ungetoasted	Frische, gibt Volumen, erhält Frucht Zur Farbstabilisierung im Jungweinstadium und zur Strukturgebung bei Spirituosen	2 x 5 kg infusion bag
Fraicheur	Französische Eiche	Ungetoasted	Frische, gibt Volumen, erhält Frucht Gleicher Rohstoff wie „Sorbet“, nur als Granulat; gute Pumpfähigkeit!	10 kg Sack Zur direkten Zugabe in die Maische



Dosage

e.Bois®-Eichenholz-Chips können jederzeit zur Maische, zum Most oder 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. Die Aufwandmengen liegen je nach gewünschter Intensität bei 50 - 500 g/100 L oder darüber bei üblichen Kontaktzeiten von 5 - 30 Tagen. Zur verstärkten Entfaltung von Holz- und Toastungsaromen ist ein Sauerstoffkontakt anzuraten. 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. Die Abpackung in sogenannten „infusion bags“ erleichtert die Zugabe bzw. das Entfernen der e.Bois®-Eichenholz-Chips. Das Material besteht aus lebensmittelechtem Polyamid. e.Bois®-Fraîcheur wird nicht im infusion bag geliefert!

Herkunft der e.Bois®-Eichenholz-Chips

Die e.Bois®-Eichenholz-Chips sind aus amerikanischer oder französischer Eiche hergestellt. Entscheidend für die Verwendbarkeit ist die Wachstumsgeschwindigkeit der Eiche, also das Klima des Standortes. Langsam gewachsene Eichen von kühlen Standorten werden bevorzugt. e.Bois®-Eichenholz-Chips, gewonnen aus amerikanischer Eiche, werden im Wein meist als aromatischer/fruchtiger und mit deutlicher Vanille-Aromatik beschrieben.

Vorteile der e.Bois®-Eichenholz-Chips
- geringere Fass-Lagerkapazität nötig
- wesentlich geringere Kosten
- einfache Vorversuche
- einfache Bereitung von Cuvéeanteilen
- einfache Herstellung unterschiedlicher Geschmackstypen
- einfache Regulierung der Sensorik durch e.Bois®-Auswahl, Dosagemenge, Einwirkzeit, mehrmalige Dosage, Sauerstoffeinfluss

Toastungsgrad

Bei der Toastung wird in untoasted, leicht, mittel und medium plus unterschieden. Medium getoastete e.Bois®-Eichenholz-Chips passen zu den meisten deutschen Rotweinen. Sie steigern die Komplexität und ergeben feine mandel- und karamelartige Nuancen. Medium plus getoastete e.Bois®-Eichenholz-Chips werden bevorzugt bei schwereren, bereits komplexen Weinen eingesetzt. Rauchige Noten und Röstaromen werden dabei schön eingebunden.

e.Bois® Fraîcheur

Bei e.Bois® Fraîcheur handelt es sich um ungetoastete Eichenholz-Chips, die aufgrund ihrer Größe nach Zugabe in die Maische pumpfähig sind. Der Effekt der Farbstabilisierung beruht auf Bindung von extrahierten Phenolen aus dem ungetoasteten Holz mit weineigenen instabilen monomeren Phenolen. Dabei entstehen stabilere Polymerstrukturen.

Lagerung

e.Bois®-Eichenholz-Chips können Gerüche sowohl aufnehmen als auch abgeben. Deshalb muss eine Lagerung in trockenen, kühlen Räumen, geschützt vor Fremdgerüchen, erfolgen. Anbruchpackungen sind sofort luftdicht zu verschließen.