PREZISO

CHIPS FR

Stand: 06/2014

Französische Eichenholzchips für die professionelle Weinbereitung

BESCHREIBUNG:

Preziso CHIPS FR werden aus 24 Monaten luftgetrockneter französischer Eiche gewonnen.
Sie sind medium getoastet und haben einen positiven Einfluss auf das Geschmacks- und Geruchsbild der behandelten Weine.
CHIPS FR 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 FR können zu jeder Zeit in Maische, Most oder Wein verabreicht werden.
CHIPS FR weißen eine deutlich positive Beeinflussung der behandelten Weine in Richtung Nüsse, Tabak 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.

Maische; Most; Wein	50 – 300 g/hl	5 – 30 Tage

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir die Durchführung von Vorversuchen!

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 | Wienerbergstraße 3 | A-1100 Wien Tel. +43/1/605 15-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.