

EICHENHOLZALTERNATIVEN

INCANTO BRQ

Chips

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Mittelstark geröstete französische Eiche</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Sensorische Aromaeigenschaften: Reproduziert die aromatischen Effekte von Fässern, indem komplexe Noten von getrockneten und gerösteten Früchten bereitgestellt sowie die Sortenaromen hervorgehoben werden. Geschmackseigenschaften: Erhöht Struktur und Geschmeidigkeit.</p>
	<p>VERWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gärung von Weiß- und Rotweinen ▪ Weiß- und Rotwein-alterung
	<p>DOSIERUNG 0,5-4 g / l Vinifikation von Weißweinen 1-6 g / l Vinifikation von Rotweinen</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Chips</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Weißwein-Gärung: Nach dem Absetzen die Chips in Polyethylen-beuteln in den Gärtank geben. Die Kontaktzeit entspricht der Dauer der Gärung. ▪ Rotwein-Gärung: Nach dem Quetschen die Chips (nicht im mitgelieferten Beutel) hinzufügen, während der Tank gefüllt wird. Die Kontaktzeit entspricht der Mazerationsdauer. ▪ Während der Alterung: Die Chips in Beuteln aus Polyethylen in der Mitte des Tanks auf verschiedenen Ebenen aufhängen. Einmal pro Woche überpumpen. Die Kontaktzeit beträgt mindestens 4 Wochen.
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 10-kg-Beutel welcher Chips, in einer Infusionshülle aus Polyethylen in Lebensmittelqualität, beinhaltet. Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern. Geöffnete Verpackung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen: Codex Œnologique International</p> <p>Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg. (EU) 2019/934</p> <p>Vom TTB für die Weinherstellung zugelassenes Produkt. Gesetzlicher Grenzwert: k. A.</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.