






EICHENHOLZALTERNATIVEN

# INCANTO SPECIAL FRUIT

Chips – Ministaves - Barrel Boost

	<p><b>ZUSAMMENSETZUNG</b> Mittelstark geröstete französische Eiche</p>
	<p><b>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN</b> Sensorische Aromaeigenschaften: zarte Gewürz-, Toast-, Schokoladen-, Karamell- und Vanillenoten, die die Fruchtigkeit und Komplexität verstärken. Geschmackseigenschaften: Erhöht die Geschmeidigkeit, das Volumen und die Struktur, ohne übermäßig Tannine zu verleihen. Incanto Special Fruit ist in folgenden Formaten erhältlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chips: 2-4 mm große Fragmente</li> <li>▪ Ministaves: Dauben mit ca. 25 cm Länge x 2,7-5 cm Breite x 0,9 cm Tiefe</li> <li>▪ Barrel Boost: Einweg-Kit bestehend aus 24 Ministaves (Größe einer Ministave: 25 x 2,7 x 0,9 cm) in einer Infusionsbeutelkette zur Verlängerung der Lebensdauer des Fasses.</li> </ul>
	<p><b>VERWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gärung von Weiß- und Rotweinen</li> <li>▪ Weiß- und Rotwein-alterung</li> <li>▪ Verlängerung der Lebensdauer von Fässern</li> </ul>
	<p><b>DOSIERUNG</b> Chips: 0,5-4 g / l Vinifikation von Weißweinen, 1-6 g / l Vinifikation von Rotweinen Ministaves: 1-5 g / l Barrel Boost: Eine Kette pro Fass hat eine Gesamtfläche von 0,44 m<sup>2</sup>, was der Zugabe von 25 % neu gerösteter Eiche entspricht.</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <p>Chips</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weißwein-Gärung: Nach dem Absetzen die Chips in Polyethylen-beuteln in den Gärtank geben. Die Kontaktzeit entspricht der Dauer der Gärung.</li> <li>▪ Rotwein-Gärung: Nach dem Quetschen die Chips unverpackt (nicht im mitgelieferten Beutel) hinzufügen, während der Tank gefüllt wird. Die Kontaktzeit entspricht der Mazerationsdauer.</li> </ul> <p>Chips und Ministaves</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Während der Alterung: Die Chips in Beuteln aus Polyethylen in der Mitte des Tanks auf verschiedenen Ebenen aufhängen. Einmal pro Woche überpumpen. Die Kontaktzeit bei Chips beträgt mindestens 4 Wochen. Die Kontaktzeit für Ministaves beträgt mindestens 3 Monate, wobei 4 Monate optimal sind.</li> </ul> <p>Barrel Boost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Führen Sie den Barrel Boost durch den Spund in das Fass ein.</li> <li>▪ Befestigen Sie Barrel Boost mit dem Spezialhaken an der Silikonkappe oder an der Kante des Spundes, damit es am Ende der Behandlung leicht entfernt werden kann. Das Barrel Boost Kit ist ein Einwegartikel. Kontaktzeit: mindestens 4 Monate, wobei 6 Monate optimal sind.</li> </ul>

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.



**VERPACKUNG UND LAGERUNG**

Chips und Ministaves: 10-kg-Beutel welcher Chips oder Ministaves, in einer Infusionshülle aus Polyethylen in Lebensmittelqualität, beinhaltet.

Der 10-kg-Beutel enthält 2 Infusionsstrümpfe zu je 5 kg.

Barrel Boost: Beutel mit einem Einweg-Kit bestehend aus 24 Ministaves.

Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern.

Geöffnete Verpackung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.



**KONFORMITÄT**

Das Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen:  
Codex Oenologique International

Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß:  
Reg. (EU) 2019/934

Vom TTB für die Weinherstellung zugelassenes Produkt.  
Gesetzlicher Grenzwert: k. A.

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.