

DER EINSATZ VON HOLZ IN DER ÖNOLOGIE :

Die SELEKTION „ŒNOCHENE“

FRANZÖSISCHES ODER AMERIKANISCHES EICHENHOLZ FÜR DIE ÖNOLOGIE ABRUNDUNG, KÖRPER UND KOMPLEXITÄT DER WEINE

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Dieses Eichenholzsortiment für den Einsatz im Bereich der Önologie wird in Frankreich von der Firma **ŒNOCHENE** hergestellt. Unsere Selektion besteht aus unterschiedlich kleinen Eichenholzspäne, die sorgfältig ausgewählt, getrocknet und erhitzt wurden, um einer großen Bandbreite an Weinen unterschiedliche qualitative Eigenschaften zu verleihen.
- ◆ Die Produkte der Selektion „**ŒNOCHENE**“ sind in einer durchdachten Verpackung erhältlich, die die Benutzung der Produkte erleichtert und die Aromen hervorragend schützt.
- ◆ Dank kontrollierter Herstellungsprozesse bieten die önologischen Holzspäne **ŒNOCHENE** zahlreiche Vorteile, um das Gleichgewicht und die Komplexität der Weine zu erhöhen :
 1. Geschmeidigkeit, Süße, Fülle und Rundheit im Mund aufgrund der Freisetzung spezifischer Bestandteile während der Erhitzung.
 2. Körper und Struktur im Mund aufgrund der Eichentannine und der makromolekularen Bestandteile des Holzes.
 3. Aromatische Komplexität zur Erweiterung der Aromenpalette (sortentypische Fruchtigkeit, Vanille, Gewürze, Kokosnuss, Mandel, Trockenfrüchte, Mokka, Grill- und Rauchnoten) aufgrund extrahierbarer Bestandteile, die sich während der verschiedenen Erhitzungsvorgänge entwickeln.
- ◆ Die einzelnen Produkte des Sortiments unterscheiden sich wie folgt :
 - in ihrer **Größe** :
 - Chips oder Späne zur erhöhten Extraktion aller aromatischen Bestandteile des Holzes ;
 - Microstaves für einen schonenden Zusatz an Süße und Aromanoten (Gewürz-, Vanillenoten) ;
 - Ministaves für die Entwicklung von Struktur und Körper im Mund, welche Struktur und Körper bei Barriqueinsatz ähneln.
 - in der **Herkunft** des verwendeten Eichenholzes : französisch (FR) oder amerikanisch (US), um einander ergänzende Aromen zum Ausdruck zu bringen.
 - im **Grad der Erhitzung** mit den Qualitätsstufen **ŒNOCHENE COMPLEXITY**, **ŒNOCHENE SWEETY**, **ŒNOCHENE FRUITY** und **ŒNOCHENE HARMONY** :
 - **ŒNOCHENE COMPLEXITY** ist ein Produkt, das leicht über dem normalen mittleren Erhitzungsgrad (mittlerer Erhitzungsgrad +) erhitzt wurde. Dieses Produkt verleiht dem Wein Komplexität und Aromenreichtum (weiche Holztöne, Schokolade, Karamell u.a.) und Süße.
 - **ŒNOCHENE SWEETY** ist ein Produkt mittleren Erhitzungsgrads. Dieses Produkt verleiht dem Wein Vanille- und Fruchtaromen von großer Eleganz sowie zugleich viel Süße.
 - **ŒNOCHENE FRUITY** wird dank eines speziellen Trocknungsverfahrens ohne Erhitzung hergestellt, das nicht nur den Geschmackseindruck der Fruchtigkeit verstärkt und die Struktur des Weines erhöht, sondern auch Reduktion verhindert und die Farbe stabilisiert.
 - **ŒNOCHENE HARMONY** ist das Ergebnis einer sehr langsamen und lange dauernden Erhitzung, eines innovativen Erhitzungsprozesses, durch den die makromolekularen Inhaltsstoffe des Holzes freigesetzt und zum Ausdruck gebracht werden.

φ Die Selektion **ŒNOCHENE** setzt sich aus zusammen :

- 5 Produkte „Chips“ in den Erhitzungsgraden der beiden Qualitätsstufen ŒNOCHENE SWEETY, ŒNOCHENE COMPLEXITY und ŒNOCHENE HARMONY und den beiden Herkunftsländern der Eiche, Frankreich (FR) oder Amerika (US), um den Reichtum und das geschmackliche Gleichgewicht der Weine zu verbessern.
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE COMPLEXITY FR**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE COMPLEXITY US**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE SWEETY US**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE HARMONY FR**
- 2 Produkte „Chips“ in der Qualitätsstufe ŒNOCHENE FRUITY aus französischer Eiche oder amerikanischer Eiche zum Einsatz bei der Weinbereitung, um einen positiven Einfluss auf das Gleichgewicht und die Farbe der Weine auszuüben.
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE FRUITY FR**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE FRUITY US**
- 3 Produkte „Microstaves“ in den Erhitzungsgraden der Qualitätsstufe ŒNOCHENE SWEETY und ŒNOCHENE HARMONY aus französischer Eiche (FR), um Süße und Komplexität der Weine zu erhöhen.
 - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE SWEETY US**
 - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE HARMONY FR**
- 2 Produkte „Ministaves“, um die langsame und beständige Diffusion der Komplexität des Holzes bei guter Stabilität der Aromen und der Farbe der Weine über eine lange Zeit hinweg zu verbessern.
 - ◆ **MINISTAVES ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **MINISTAVES ŒNOCHENE SWEETY US**
- 2 Produkte als « Kit barrique »
 - ◆ **KIT BARRIQUE ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **KIT BARRIQUE ŒNOCHENE SWEETY US**

Die Kits bestehen aus 24 Ministaves, die durch einen Draht aus Edelstahl miteinander verbunden sind. Die gesamte Kontaktfläche entspricht 25% der inneren Barriquefläche, d.h. 0,25 m²/hl.

Die KITS BARRIQUE ŒNOCHENE SWEETY FR oder US sind von besonderem Interesse, wenn man sie in Barriquefässern einsetzt, die bereits mit 2 oder 3 Weinen belegt waren. Sie werden durch das Spundloch des Barriquefasses zugegeben.
- Mehrere « Blends » : Zusammenstellung von Holzspänen mit unterschiedlichem Erhitzungsgrad und mit unterschiedlicher Herkunft des Holzes.
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°11**
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°21**
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°12**
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°22**
 - ◆ **BLEND ELEVAGE n°30**

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆
- ◆ Zur Erreichung des angestrebten Ziels ist es empfehlenswert, bei den Weinen Vorversuche durchzuführen, um die Dosierung und die Dauer des Kontakts mit dem Wein zu bestimmen.

- ◆ Die Dosierungen variieren je nach Produkt und dem zu behandelnden Weintyp :
 - zwischen 1g/L und 10g/L für Chips bei einer Kontaktdauer von mindestens 5 Wochen
 - zwischen 2g/L und 10g/L für Microstaves bei einer Kontaktdauer von mindestens 8 Wochen
 - zwischen 2g/L und 10g/L für Minidauben bei einer Kontaktdauer von mindestens 12 Wochen
 - 1 Kit Barrique je Barriquefass
 - zwischen 1g/L und 10g/L für „Blends“
- ◆ Die Dosierung variiert je nach dem, ob man Holzspäne Weiß- oder Rotweinen zusetzt :
 - zwischen 0,5g/L und 8g/L für Weißweine; es wird das Zugeben ganzer Verpackungseinheiten und der gemeinsame Einsatz von französischem und amerikanischem Holz empfohlen
 - zwischen 1g/L und 10g/L für Rotweine ; empfohlen wird beutelweises Zugeben und gemeinsamer Einsatz von französischem und amerikanischem Holz.
- ◆ besonders gut geeigneter Zeitpunkt des Einsatzes :
 - bei Chips : bei der Tankfüllung während der Gärung (die Späne werden unverpackt in den Tank eingeführt). Einsatzmöglichkeit auch während des Ausbaus (die Späne werden in ihren Polyethylensäcken zugesetzt).
 - bei Microstaves und Ministaves : während dem Abstich des jungen Weins und/oder während des Ausbaus.
 - Bei Blends : dem gesamten Lesegut, dem Most oder während der alkoholischen Gärung zugeben. Kann auch während des Ausbaus angewendet werden.

GESETZGEBUNG

- ◆ Die Verwendung von kleinen Eichenholzspänen ist in der Europäischen Union im Bereich der Önologie bei Most oder Wein zulässig.
Die Eichenholzstücke dürfen ausschließlich von der Eichenart Quercus stammen.
Die Holzpartikel müssen so geartet sein, dass mindestens 95% ihres Gewichts von einem Sieb mit 2 mm Maschengröße zurückgehalten werden.
Diese Behandlungsmethode muss im Kellerbuch eingetragen werden.
- ◆ Beim Einsatz außerhalb der Europäischen Union informieren Sie sich bitte über die im jeweiligen Land geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Die Produkte der Selektion **Oenochêne** werden in lebensmittelechten Polyethylenetzen geliefert und sind zu je 5kg abgepackt, um den problemlosen Einsatz von Chips, Microstaves, Ministaves, oder „blends“, in den Tanks zu erleichtern und ein unproblematisches Herausnehmen der Produkte nach ihrem Einsatz zu ermöglichen. Diese Netze erleichtern die Diffusion der aromatischen Bestandteile.
- ◆ Bitte die Chips-, Microstaves- oder Ministaves-Säcke oder „blends“, in unterschiedlicher Tiefe im Tank mithilfe eines synthetischen Seils verteilen, um eine sehr gute Diffusion und eine perfekte Homogenisierung zu erzielen.
- ◆ Achtung ! Pumpen Sie jede Woche um, falls die Diffusion bezogen auf die gesamte Weinmenge nicht homogen ist.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.