



# SIMILIOAK® WHITE

Alternative zu Eichenchips, speziell für Weiß- und Roséweine entwickelt



Zehnmal geringere  
Dosage als bei  
Chips

Beständigkeit und  
Frische der Aromen

Süße und Fülle im  
Mund



## ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Kombination aus Hefederivaten mit einem hohen Anteil an Polysacchariden: Stabilisierung der Kolloide und mehr Geschmeidigkeit für grüne Tannine
- Komplex aus önologischen Tanninen: frühzeitiger und schneller Schutz von Aromen und Frische
- Einfach in der Anwendung: hinterlässt keinerlei Rückstände
- Verhinderung der zunehmenden Farbentwicklung bei Weiß- und Roséweinen
- Sofortige Wirkung (mehrtägiges Weichen bei Holzchips) für einen frühzeitigen Schutz der Aromen und der Farbe von Weiß- und Roséweinen



## DOSAGE

**Empfohlene Dosage: 0,05 bis 0,2 g/L (= 5 bis 20 g/hL) je nach Ausgangsstruktur und gewünschter Wirkung.**



## VERPACKUNG



**500 G  
5 KG**



## LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

*Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.*



## GEBRAUCHSANWEISUNG

**SIMILIOAK® WHITE** in lauwarmem Wasser dispergieren (1 kg/10 L). Beim Umpumpen zugeben.

### Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.  
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



## VERSUCHSERGEBNISSE

Abbildung 1 – Verkostung eines Weißweins (Chardonnay) mit Zugabe von ungetoastetem Holz à 1 g/L oder mit Zugabe von SIMILIOAK® WHITE à 0,075 g/L

