

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Holzprodukte aus Eiche

- (getoastete) Holzchips, -würfel und -blöcke -

Stand 10/2011

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Anwendungszweck:

Die gezielte Behandlung eines Getränks mit Eichenholz dient seiner sensorischen Optimierung. Verglichen mit seiner **Reifung** unter Sauerstoffeinfluss während einer Lagerung im Holzfass beschränkt sich der Effekt eines Holzkontakts im Stahltank auf eine Extraktion von Gerb- und Farbstoffen sowie von Holz- und Röstaromen.

Zulassung:

Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 erlaubt die Verwendung von „Eichenholzstücken“ bei der Bereitung von Weinen aller Qualitätsstufen außer Prädikatsweinen und in allen Verarbeitungsstufen. Weine, die mit einem Hinweis auf Barrique- oder Hozfassausbau deklariert werden sollen, dürfen nicht mit Holzstücken behandelt werden. Ebenfalls zulässig ist die Behandlung von Likören, als solchen bezeichneten Spirituosen sowie Brandy und Weinbrand (hier indirekt in Form eines alkoholischen Extrakts aus Holz).

Herkunft und Herstellung:

Alle SCHLISSMANN-Holzprodukte aus Eiche werden von Arôbois in Gagnac-sur-Cère, Frankreich, produziert. Schliessmann vertritt die Produkte exklusiv in den deutschsprachigen Teilen Europas. **Holzprodukte aus Eiche** werden aus frischem, hochwertigem Küfer-

holz französischer Trauben- und Stieleichen bzw. amerikanischer Weißeichen hergestellt. Dafür wird ausschließlich Kernholz von „Staves“-Qualität verwendet; Jungholz und Borkenanteile gelangen nicht zur Verarbeitung.

Vor der Verarbeitung wird das Holz wie bei der Herstellung von Fässern für mindestens 18 Monate im Freien abgelagert.

Eigenschaften:

Größen und Abmessungen

[mm]	Länge	Breite	Dicke
Chips XS	3-8	1-2	0,5-1
Chips M	10-12	5-8	2-5
Würfel C	10	10	10
Blöcke B	30	30	10

Wir führen **Chips XS** und **M** ungetoastet und in den drei umseitig genannten *Toastungsstufen*, **Würfel** und **Blöcke** in der mittleren Toastung.

Anwendung / Dosierung:

Wer sich die Möglichkeit eines Rückverschnitts offenhalten möchte, sollte zunächst nur eine Teilmenge des Getränks behandeln.

Holzprodukte aus Eiche können dem Getränk direkt oder in einer Extraktionshilfe (Baumwollfiltersack oder -socke) in Dosierungen von 50-500 g/hl zugesetzt werden. Die Extraktionsdauer liegt zwischen einigen Tagen (**Chips XS**) und zwei Monaten (**Blöcke**).

Hinweise zur Weinbehandlung:

Für optimale Ergebnisse müssen der Wein, das Holzprodukt, Zugabezeitpunkt, Dosierung und die folgende Lagerung genau aufeinander abgestimmt werden. Dazu folgende Hinweise:

• **Welcher Wein?**

Erfahrungsgemäß erfahren leichte, frische Weißweine und farbschwache Rotweine keine Qualitätsverbesserung durch Holzkontakt. Reife, gehaltvolle, alkoholreiche Weißweine sowie körperreiche, strukturierte Rotweine können dagegen davon profitieren.

• **Welche Größe?**

Während **Chips XS** und **M** bei der jeweiligen Maximaltemperatur vollständig durchgetoastet wurden, unterliegen **Würfel** und **Blöcke** während der Toastung in ihrem Querschnitt so wie Fassdauben einem Temperaturgefälle. Dies resultiert in einem wesentlich vielseitigeren Extraktpektrum, als es eine Mischung von **Chips** unterschiedlicher Toastungsstufen dem Wein mitzugeben vermag.

• **Welcher Zugabezeitpunkt?**

Sind **Holzprodukte** als Tanninquelle zur Stärkung von Farbe und Struktur gedacht, sollten sie schwach oder ungetoastet im Maischestadium oder zur Gärung angewendet werden. Mittel oder stark getoastete **Holzprodukte** als Quelle würziger Röstaromen führen da-

dagegen eher bei Zugabe im Jungweinstadium zum gewünschten Ergebnis.

Welche Dosierung?

Holzdosierungen <50 g/hl bewirken lediglich eine Strukturstärkung, Dosierungen >200 g/hl eine zusätzli-

che deutlich erkennbare Aromatisierung, die zur harmonischen Einbindung einer ausreichenden Lagerzeit bedarf. Dosierungen >400 g/hl erfordern darüber hinaus eine mindestens zweijährige Reifung des Weines. Für optimale Ergebnisse ist Sauerstoff bei jeder Dosie-

rung wichtig (z.B. Holzfass oder Mikrooxidation).

Lagerung:

Holzprodukte aus Eiche sollten trocken, geruchsneutral, dunkel und kühl gelagert werden.

Einfluss der Toastungsstufe auf das sensorische Profil damit behandelter Weine

- Versuchsbedingungen: Chips M aus französischer Eiche, Dosierung 3 g/l, Extraktionsdauer: 3 Wochen -

Toastungsstufe	Sensorisches Profil	Wirkung/Hinweise
<p>U ungetoastet</p>	<p>grünes Holz 3.5, Sägemehl 3.0, Terpene 2.5, blumig 2.0, Gewürze 1.5, Kokosnuss 1.0, Adstringenz 0.5, grünes Holz 0.0, Sägemehl 0.0, Terpene 0.0, blumig 0.0, Gewürze 0.0, Kokosnuss 0.0, Adstringenz 0.0, grünes Holz 0.0, Sägemehl 0.0, Terpene 0.0, blumig 0.0, Gewürze 0.0, Kokosnuss 0.0, Adstringenz 0.0</p> <p>■ Mund ■ Nase</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stärkung der Tanninstruktur • Stabilisierung der Rotweinfarbe • Verstärkung der Fruchtigkeit • subtile Holznote
<p>L schwach getoastet</p>	<p>Körper 3.5, Terpene 3.0, Kokosnuss 2.5, Gewürze 2.0, Vanille 1.5, Karamell 1.0, geröstet 0.5, Körper 0.0, Terpene 0.0, Kokosnuss 0.0, Gewürze 0.0, Vanille 0.0, Karamell 0.0, geröstet 0.0, Körper 0.0, Terpene 0.0, Kokosnuss 0.0, Gewürze 0.0, Vanille 0.0, Karamell 0.0, geröstet 0.0</p> <p>■ Mund ■ Nase</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geringfügige Stärkung von Tanninstruktur und Körper • geschmackliche Abrundung, Süße • Verstärkung fruchtiger Aromen • deutliche Holznote
<p>M mittel getoastet</p>	<p>Körper 3.5, Terpene 3.0, Kokosnuss 2.5, Gewürze 2.0, Vanille 1.5, Karamell 1.0, geröstet 0.5, Körper 0.0, Terpene 0.0, Kokosnuss 0.0, Gewürze 0.0, Vanille 0.0, Karamell 0.0, geröstet 0.0, Körper 0.0, Terpene 0.0, Kokosnuss 0.0, Gewürze 0.0, Vanille 0.0, Karamell 0.0, geröstet 0.0</p> <p>■ Mund ■ Nase</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verstärkung der Vollmundigkeit • Vanille-, Karamellaromen ergänzend zum Holzcharakter
<p>H stark getoastet</p>	<p>Körper 3.5, Terpene 3.0, Kokosnuss 2.5, Gewürze 2.0, Vanille 1.5, Karamell 1.0, geröstet 0.5, Körper 0.0, Terpene 0.0, Kokosnuss 0.0, Gewürze 0.0, Vanille 0.0, Karamell 0.0, geröstet 0.0, Körper 0.0, Terpene 0.0, Kokosnuss 0.0, Gewürze 0.0, Vanille 0.0, Karamell 0.0, geröstet 0.0</p> <p>■ Mund ■ Nase</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Komplexe Aromatisierung mit Toast-, Kaffee-, Röst- und Raucharomen

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.