

# **Barrigue & Holzalternativen**

# Themen

BARRIQUE

OENOCIPS MICRO

OENOSTIX

# **BARRIQUE Basis** (Lagerware)

## **Amerikanische Eiche 225 L & 300 L**

Grain 2-5 mm / Daubenstärke 26 mm  
Medium Plus / Deckel sind getoastet

## **Französische Eiche 225 L & 300 L**

Grain >2,5 mm / Daubenstärke 26 mm  
Medium Plus / Deckel sind getoastet

# **Individuelle Fässer** (auf Bestellung)

**Volumen: 225/300/500/850 L**

**Holz: US/F/kaukasische Eiche**

**Qualitäten: Basis/Selection/Gran Reserve**

**Hölzer alle luftgetrocknet**

**An Weintyp angepasstes Toasting (WW/RW)**

**Mit individuellem Logo ab 3 Fässer**

# OENOCHIPS MICRO



# OENOCIPS MICRO

- aus getoastetem Fassholz hergestellt (Latten)
- individuell vorbehandelt (Reduktion Bitterstoffe)
- definiert zerkleinert auf 2x2 bis 4x4 mm
- gasdicht verpackt im Fusionsbeutel

# OENOCHIPS MICRO

Oenochips **Structure** Micro

Oenochips **Arome** Micro

Oenochips **Classic** Micro

# OENOCIPS STRUCTURE MICRO

Mehr Struktur und Volumen in Weiß- und Roséweinen ohne störende Holznote

Dosage Most: 0,3-0,6 kg/1000 L

Dosage Weißwein: 0,2-0,4 kg/1000 L

Dosage Roséwein: 0,3-0,5 kg/1000 L



# OENOCIPS AROME MICRO

Mehr Struktur und Volumen, deutliche  
Toastaromatik mit dem Schwerpunkt auf  
Vanillenoten

Dosage rote Maische: 1-2 kg/1000 L

Dosage Rotwein: 0,8-1,5 kg/1000 L

Dosage Weißwein: 0,3-0,5 kg/1000 L

# OENOCHIPS CLASSIC MICRO

Mehr Struktur und Volumen, ausgeprägte  
Toastaromatik

Dosage rote Maische: 1-2 kg/1000 L

Dosage Rotwein: 0,8-1,5 kg/1000 L

Dosage Weißwein: 0,3-0,5 kg/1000 L

# OenoStix



# **OenoStix**

**OenoStix White Structure**

**OenoStix Red Structure**

**OenoStix Harmony**

**OenoStix Intense**

# OenoStix White Structure

5 x FO (untoasted) + 5 x AO (light)

fördern Struktur und Körper bei Weiß- und Roséweinen ohne Eintrag von Toastaromen oder Holzgeschmack

Dosage Weißwein: 0,3-0,5 kg/1000 L

Dosage Roséwein : 0,3-0,8 kg/1000 L

# OenoStix Red Structure

10 x FO (medium)

fördern Struktur und Körper bei Rotweinen.  
Durch das homogene Toasting der französischen Eiche erhalten reife Weine eine feine Aromatisierung (Beere / leichte Vanille) und Strukturierung.

Dosage Rotwein: 0,5-2,0 kg/1000 L

# OenoStix Harmony

5 x AO (medium) + 5 x FO (medium)

fördern Körper und Komplexität und sorgen durch die Kombination französischer und amerikanischer Eiche für sehr harmonische Rotweine mit einem angenehmen Toastaroma (Vanille / Schokolade).

Dosage Rotwein: 0,5-2,0 kg/1000 L

# OenoStix Intense

5 x FO (medium plus) + 5 x FO (heavy)

fördern Struktur und geben dem Wein ein intensives Aromenspiel (Röstaromen / dunkle Schokolade / Mokka). Nur für Weine mit von Natur aus kräftiger Struktur.

Dosage Rotwein: 0,5-2,0 kg/1000 L



# Fragen?