



Holzfassalternativen

Holzfässer sind klassische und bewährte Gebinde zur Lagerung von Wein. Die Lagerung in Holzfässern bringt eine Reihe von Vorteilen bei der Lagerung, die sich vor allem bei der längeren Reifung des Weins bemerkbar machen. Andererseits sind sie teuer in der Anschaffung, anspruchsvoll in der Pflege und nicht für jeden Weintyp passend. Außerdem ist für einen guten Effekt meist eine lange Lagerdauer notwendig.

Um dies zu umgehen, haben wir unser Sortiment an Alternativprodukten in den letzten Jahren mit starken Produkten für jeden Einsatzzweck erweitert. Unterscheiden lassen sich die Produkte in 2 Gruppen:

Tannine

Verschiedene Holzarten und Traubenschalen sind die Ausgangsstoffe für unsere Tannine. Je nach Einsatzzweck werden diese individuell vorbehandelt und dann zu Tanninpulver weiterverarbeitet. Unsere Tannine zeichnen sich durch ihre hohe Reinheit und einfache Anwendung aus und können sehr kurzfristig und vielfältig eingesetzt werden. Sie sind in heißem Wasser vollständig löslich und können dem Wein so auch noch kurz vor der Füllung zugegeben werden, ohne die Filtrierbarkeit zu beeinflussen. Die hauptsächlichen Effekte von Tanninen sind:

- Verbesserte Polymerisation von Gerbstoffen im Rotwein.
- Dadurch werden im Laufe der Reife die Farbe stabilisiert und harte Gerbstoffe geschmacklich abgerundet. Tannine hierfür können schon bei der Maischegärung oder erst zu Beginn der Lagerung zugegeben werden.
- Verringerung des SO₂ – Bedarfs und Verminderung der Bräunungsgefahr durch die reduktive Wirkung der Tannine. Dadurch verbessert sich auch die Haltbarkeit der Weine.
- Adsorption von Bittertönen und harten Gerbstoffen sowie geschmackliche Abrundung von Rot-, Weiß- und Roséweinen.

Oenochips und Oenostix

Unsere Chips und Stix werden zu 100% aus Eichenholz in Daubenqualität hergestellt, das auch zum Fassbau verwendet wird. Die Latten werden, je nach Einsatzzweck des späteren Produkts, individuell vorbehandelt, um Bitterstoffe zu vermeiden und dann schonend getoastet. Die Toastung erfolgt dabei durch die gesamten Latten, das Holz hat anschließend also durch & durch dieselbe Färbung. Anschließend werden die Latten zu Chips oder Stix weiterverarbeitet.

Chips und Stix können sehr vielfältig in Maische und Wein angewendet werden. Die Auswahl von Holz, Toastung und Format ergibt ein breites Einsatzspektrum:

Oenochips Micro

sind Chips mit einer Kantenlänge von 2-6 mm. Durch die hohe relative Oberfläche werden sie sehr schnell extrahiert (10-14 Tage) und eignen sich so sehr gut zum Einsatz während der Gärung oder zum kurzfristigen Einsatz vor der Füllung der Weine. Die kompakte Form macht sie außerdem pumpfähig.

- Oenochips
- sind größere Chips mit einer Kantenlänge von 6-25 mm. Dadurch wird die Extraktionszeit erhöht (ca. 4 Wochen). Durch die längere Kontaktzeit gewinnen die Weine an Körper und

Komplexität. Die Chips können schon zur Gärung von Mosten aller Weinarten gegeben oder im Jungwein angewendet werden.

- Oenostix
- sind Holzstäbe mit den Maßen 26 x 15 x 380 mm. Sie haben die mit Abstand längste Extraktionszeit (5-6 Monate), bieten dafür allerdings die realistischste Alternative zum Holzfass. Durch die lange Kontaktzeit gewinnt der Wein nachhaltig an Körper, Komplexität und Aromatik. Durch ihre kurze Form können sie in jeder Gebindegröße leicht in den Most oder Wein eingehängt und jederzeit wieder entfernt werden.

Eine Auflistung unsere Produkte mit ihrem spezifischen Einsatzzweck finden Sie auf der nächsten Seite, alle technischen Informationen auf unserer [Homepage](#).

Bei weiteren Fragen zum Einsatz von Holzfassalternativprodukten kontaktieren Sie uns gerne!

