

Chipseinsatz bei der Maischegärung

Weinlabor Kiefer – Wir bringen Sie auf den Geschmack!

Der Einsatz von Chips im Maische- / Moststadium ist bei Prädikatsweinen u. für Weine die mit „im Holzfass gereift“, „im Barrique gereift“ oder ähnlich bezeichnet werden, nicht erlaubt!

Getoastetes Holz

- Anthocyanstabilisierung (durch bei der Toastung entstehenden Stoffe)
- Co-Pigmentierung (durch aromatische Aldehydverbindungen)
- Verringerung von vegetativen / grünen Noten in Verbindung mit Belüftung
- Mehr Mundgefühl

Ungetoastetes Holz

- Enthält Ellagtannine u. verschiedene Polysaccharide, die bei einer Toastung abgebaut werden
- Ellagtannine u. langsamer Luftzutritt fördern die Farbstabilisierung u. die Reifung der Tannine
- Polysaccharide helfen bei der Komplexierung

→ Ellagtannine u. Polysaccharide aus dem ungetoasteten Holz arbeiten mit den bei der Röstung entstehenden Stoffen zusammen

→ Die Verwendung einer Mischung aus getoasteten u. ungetoasteten Chips ist darum sinnvoll

Wir haben für Sie im Angebot: **Maischchips Mischung Light**

Mischung aus ungetoasteten Eichenholzchips u. getoasteten franz. Eichenholzchips

Art u. Dosagemenge der Eichenholzchips ist abhängig von verschiedenen Faktoren wie Dauer der Maischegärung, Vermarktungsziel, Lagerzeit, gewünschtes Aromaprofil usw.

Aus diesem Grund kann keine allgemeingültige Empfehlung in Bezug auf die Aufwandmenge u. Art der verwendeten Chips gegeben werden.

Wir beraten Sie aber gerne individuell auf Ihre Vorstellungen eingehend!

Ihr Weinlabor Kiefer

