

Sind Sie auch schon auf dem Holzweg?

Lassen Sie sich von unserer Tannin- und Chipsauswahl inspirieren!

Gerne beraten wir Sie, um das richtige Produkt für Ihren Wein zu finden.

A. Tannine

Vini Tannin W 1,0 kg

Weiß- und Roséweintannin zur Verbesserung der Komplexität und der natürlichen Balance im Wein. Zur Feinabstimmung kurz vor der Füllung. Kein bitterer oder astringierender Geschmack im Wein.

Vini Tannin SR 1,0 kg

Rotweintannin zur Verbesserung der Farbstabilität, Komplexität und der natürlichen Balance. Zur Feinabstimmung kurz vor der Füllung. Kein bitterer oder astringierender Geschmack im Wein.

Vini Tannin Multi extra 1,0 kg

Reparatur-Kit für zu geringe Komplexität. Kombination aus verschiedenen Tanninen und Traubenschalenextrakten. Optimiert die Farbtintensität und Stabilität der Weine. Verbessert die Textur aller Rotweine. Erhöht das Alterungspotential der Weine. Zur Feinabstimmung kurz vor der Füllung.

Tannin QE 0,5 kg

Eine Tanninkomposition basierend auf französischem Eichenholz. Es unterstützt neben einer verbesserten Klärung und Stabilisierung der Jungrotweine die sensorische Entwicklung.

Tannin FC 0,5 kg

Ein Spezialtannin zur Farbstabilisierung. Es kann direkt zur Maischegärung zugegeben werden oder auch zur Vergärung von Rotmosten.

Unterstützt die Selbstklärung der Weine und deren Haltbarkeit.

Fermotan 1,0 kg

Dieses Tannin stabilisiert die Farbe bei Rosé- und Rotweinen. Zugabe zur Gärung.

B. Chips

Best Oak Chips 8 MT

2,0 kg Karton / 5,0 kg im Infusion Bag / 15,0 kg Sack

Toastungsstärke: medium getoastet

Korngröße: 8 mm



Der Wein erhält Aromen von Gewürznelken, Kokos sowie Mandel/Karamel. Einsatz im Rotweinbereich.

Best Oak Chips 8 HT

2,0 kg Karton / 5,0 kg im Infusion Bag / 15,0 kg Sack

Toastungsstärke : stark (heavy) getoastet

Korngröße: 8 mm



Der Wein erhält typische Raucharomen sowie Noten von Mandel/Karamel und Vanille.

Best Oak Chips 8 PHT

2,0 kg Karton / 5,0 kg im Infusion Bag / 15,0 kg Sack

Toastung: Premium Barrique Selection, hoch

Korngröße: 8 mm

Hergestellt aus speziell abgelagertem Kernholz deutscher Eichen.

Der Wein bekommt Noten von Kaffee, Vanille und Schokolade.

Die Struktur und die Farbstabilität des Weines wird deutlich beeinflusst.

Best Oak Chips Premium Maische Chips 2NTF

5 kg Infusion Bag / 15 kg Sack

Toastung: ungetoastet

Korngröße: 2 mm

Zur effektiven Farbstabilisierung und Strukturierung von Rotweinaischen und-mosten.

Verleiht Weißweinen mehr Struktur. UTA-Schutz.

Best Oak Chips White Structure

5 kg Infusion Bag / 15 kg Sack

Toastung: medium und ungetoastet

Korngröße: 2 mm

Gut geeignet für Weißweine, speziell für Burgundersorten.

Der Toastungsmix verleiht Struktur und erhöht das Alterungspotential.

Effektiver Schutz gegen UTA.



C. Zubehör

Easy Barrique Best Oak Premium Selection

Der „Teebeutel“ für Ihr gebrauchtes Barrique. Gefüllt mit 300g Eichenholzchips.

Toastung: medium oder heavy



Chipsbeutel, leer

Aus Baumwolle oder Kunststoff zum Selberbefüllen mit Holzchips nach Wahl.

Barrique-Rohr

Edelstahllochblechrohr zum Befüllen mit Holzchips nach Wahl.

Passend für Barriques. Einfach mit Silikonspund zu befestigen.

