



GRANULAT

Stand: 08/2023

Französische und Pyrenäische Eichenholzgranulate für die professionelle Weinbereitung

BESCHREIBUNG:

Preziso GRANULAT wird aus 24 Monaten luftgetrockneter französischer und pyrenäischer Eiche gewonnen. Es ist medium getoastet und hat einen positiven Einfluss auf das Geschmacks- und Geruchsbild der behandelten Weine.

PREZISO GRANULAT kann für die Rot-, Rosé- und Weißweinerzeugung verwendet werden.

POSTIVE EFFEKTE:

- Verbesserung der Farb- und Tanninstabilisierung
- Sensorische Harmonisierung durch das Abrunden unreifer Gerbstoffkomponenten
- Unterstützung der Fruchtaromatik, Verleihung von Struktur und Fülle

ANWENDUNG:

Preziso GRANULAT kann zu jeder Zeit in Maische, Most oder Wein verabreicht werden.

GRANULAT weist eine deutlich positive Beeinflussung der behandelten Weine in Richtung Vanille, Gewürznelke, geröstete Mandel als auch Süße auf.

DOSIERUNG:

Die empfohlene Aufwandmenge sowie die Kontaktzeit dienen hierbei als Richtwert und können je nach Wunsch der Intensität erhöht oder verringert werden. Für ein optimales Ergebnis sollte die Entwicklung des Weines ständig beobachtet werden.

Maische; Most; Wein

50 – 500 g/hl

5 – 20 Tage

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir die Durchführung von Vorversuchen!

LAGERUNG:

Eichenholzchips in geöffneten Packungen müssen immer sofort gut verschlossen und trocken gelagert werden.

Es wird empfohlen, angebrochene Packungen möglichst rasch zu verwenden.

PACKUNGSGRÖSSEN:

5 kg Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.