

Gebrauchsanweisung • Introduction • Mode d'emploi

Einführung in die Verwendung von Holzalternativprodukten

Die Chips, Staves und Cubes können in jedem Stadium der Entwicklung von Wein, Bier oder Destillat verwendet werden. Die Holzchips werden in der gewünschten Dosierung verpackt (z.B. in Infusions-schläuchen aus Nylon, Schlauchverbänden) und dann dem Alkohol zugegeben. Die Behandlung mit Holzchips führt zu einer Extraktion der im Holz enthaltenen Farb-, Geruchs- und Geschmacksstoffe. Sie sollten daher regelmäßig Proben nehmen, bis Ihr Alkohol die gewünschte Wirkung erzielt hat und die Chips dann wieder entfernen.

Achtung! Wenn Sie mit Holzalternativprodukten arbeiten wollen, sollten Sie sich mit den Spirituosenvorschriften Ihres Landes vertraut machen.

Chips & Cubes

Dosierung: Die Dosierung liegt zwischen 3 und 10 g/l. Innerhalb dieses Bereichs gibt es viel Spielraum, um die Intensität der Chips und Würfel zu steuern.

Bereiten Sie Proben in Flaschen vor: Um ein Gefühl für die Produkte und ihre Wechselwirkung zu bekommen, sollten vor der eigentlichen Verwendung verschiedene Proben hergestellt werden. Die Holzalternativprodukte können in unterschiedlicher Dosierung in die Glasflaschen gegeben werden. Die Kontaktzeit beträgt hier zwei bis vier Wochen. Genaue Dokumentation und Verkostung sind unerlässlich.

Einwirkzeit: Für die eigentliche Anwendung empfehlen wir während der Reifung oder Veredelung mindestens 14 Tage und maximal 6 Monate. Optional kann die Dosierung während einer verkürzten Reifezeit erhöht werden.

Staves & Sticks

Dosage: Die Dosierung liegt zwischen 3 und 10 g/l. Innerhalb dieses Bereichs gibt es viel Spielraum, um die Intensität der Sticks und Staves zu steuern.

Bereiten Sie Proben in Flaschen vor: Um ein Gefühl für die Produkte und ihre Wechselwirkung zu bekommen, sollten vor der eigentlichen Verwendung verschiedene Proben hergestellt werden. Die Holzalternativprodukte können in unterschiedlicher Dosierung in die Glasflaschen gegeben werden. Die Kontaktzeit beträgt hier zwei bis vier Wochen. Genaue Dokumentation und Verkostung sind unerlässlich.

Einwirkzeit: Für die eigentliche Anwendung empfehlen wir während der Reifung oder Veredelung mindestens 14 Tage und maximal 6 Monate. Ein Originalgebinde Sticks ersetzt ein Barriquefass. 1 bis 3 Originalgebinde Staves werden im Schnitt für ca. 2.500 l verwendet.

Introduction to the use of alternative wood products

The chips, staves and cubes can be used at any stage of the development of the wine, beer or distillate. The chips are packed in the desired dosage (e.g. in infusion nylon tubes, tubular bandages) and then added to the alcohol. The treatment with wood chips results in an extraction of colorants, odors and flavors contained in the wood. You should therefore take regular samples until your alcohol has had the desired effect and remove the chips again.

Caution! When handling alternative wood products, you should familiarize yourself with your country's spirits regulations.

Chips & Cubes

Dosage: The dosage is between 3 and 10 g/l. Within this range, there is plenty of scope to control the intensity of the chips and cubes.

Prepare samples in bottles: To get a feel for the products and their interaction, various samples should be prepared before actual use. The wood alternative products can be added to the glass bottles in different doses. The contact time here is two to four weeks. Precise documentation and tasting are essential.

Contact time: For the actual application, we recommend that you use it during maturation or finishing for a minimum of 14 days and a maximum of 6 months. As an option, the dosage can be increased during short maturation.

Staves & Sticks

Dosage: The dosage is between 3 and 10 g/l. Within this range, there is plenty of scope to control the intensity of the sticks and staves.

Prepare samples in bottles: To get a feel for the products and their interaction, various samples should be prepared before actual use. The wood alternative products can be added to the glass bottles in different doses. The contact time here is two to four weeks. Precise documentation and tasting are essential.

Contact time: For the actual application, we recommend that you use it during maturation or finishing for a minimum of 14 days and a maximum of 6 months. One original package of sticks replaces one barrique barrel. 1 to 3 original stave packages are used for 2.500 l in the average dosage.

Introduction à l'utilisation des produits alternatifs au bois

Les chips, staves et cubes peuvent être utilisés à n'importe quel stade de l'élaboration du vin, de la bière ou du distillat. Les copeaux de bois sont conditionnés selon le dosage souhaité (par exemple dans des tubes de perfusion en nylon, des bandages tubulaires), puis ajoutés à l'alcool. Le traitement avec des copeaux de bois entraîne une extraction des substances colorantes, odorantes et gustatives contenues dans le bois. Vous devez donc prélever régulièrement des échantillons jusqu'à ce que votre alcool ait produit l'effet souhaité et retirer ensuite les copeaux.

Attention ! Si vous souhaitez travailler avec des produits alternatifs au bois, vous devez vous familiariser avec la législation sur les spiritueux de votre pays.

Chips & Cubes

Dosage : le dosage se situe entre 3 et 10 g/l. Dans cette fourchette, il y a beaucoup de marge pour contrôler l'intensité des chips et des cubes.

Préparez des échantillons dans des flacons : Pour se faire une idée des produits et de leur interaction, il convient de préparer différents échantillons avant l'utilisation réelle. Les produits alternatifs au bois peuvent être placés dans les bouteilles en verre à des doses différentes. Le temps de contact est ici de deux à quatre semaines. Une documentation précise et une dégustation sont indispensables.

Durée d'action : pour l'application proprement dite, nous recommandons un minimum de 14 jours et un maximum de 6 mois pendant la maturation ou l'affinage. En option, le dosage peut être augmenté pendant une période de maturation raccourcie.

Staves & sticks

Dosage : le dosage se situe entre 3 et 10 g/l. Dans cette fourchette, il y a beaucoup de marge pour contrôler l'intensité des sticks et des staves.

Préparez des échantillons dans des flacons : Pour se faire une idée des produits et de leur interaction, il convient de préparer différents échantillons avant l'utilisation réelle. Les produits alternatifs au bois peuvent être placés dans les flacons en verre à des doses différentes. Le temps de contact est ici de deux à quatre semaines. Une documentation précise et une dégustation sont indispensables.

Temps d'action : pour l'application proprement dite, nous recommandons un minimum de 14 jours et un maximum de 6 mois pendant la maturation ou l'affinage. Un bidon original de sticks remplace une barrique. 1 à 3 bidons originaux de Staves sont utilisés en moyenne pour environ 2.500 litres.