



Produktlerläuterung

Die mittelgroßen e.Sticks können die Nutzungsdauer von Fässern verlängern. Sie eignen sich auch zur Verwendung in kleinen Tanks und ähnlichen Behältern. Die sensorische Wirkung älterer Fässer kann neu geschärft werden.

Beidseitige Rillen über die gesamte Länge jedes Sticks erlauben eine besonders gleichmäßige und vollständige Extraktion des Holzes. Durch dieses einzigartige Profil können auch Feinabstimmungen kurzfristig erreicht werden. Mit e.Sticks kann so die gesamte Kapazität des Kellers nachhaltig ausgeschöpft werden.

Hergestellt werden sie aus hochwertiger französischer Eiche (*Quercus petraea*, *Quercus robur*). Das Holz reift mindestens 24 Monate im Freien und wird mit einem speziellen Toastungsverfahren verarbeitet. Die Größe eines einzelnen e.Sticks beträgt 300 x 22 x 22 mm und sie sind zu Ketten von jeweils 12 Stück verbunden. Kettenelemente aus Edelstahl ermöglichen eine maximale Hygiene und Authentizität. Die Ketten lassen sich leicht mit der Hand in ihre einzelnen Elemente zerlegen und auch in Kombinationen verschiedener Toastings neu zusammensetzen.

Zulässig nach Verordnung Nr. 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen und Einsatz außerhalb der Weinbehandlung sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Name	Ursprung	Toastung	Charakteristik	Verpackungseinheit
e.Sticks Light	Französische Eiche	Leicht	Frucht, Struktur, Volumen	12 Sticks
e.Sticks Medium	Französische Eiche	Medium	Toast, Vanille, Karamell	12 Sticks
e.Sticks High	Französische Eiche	MediumPlus	Kaffee, starke Holz- und Röstnoten	12 Sticks

Anwendung

Die Dosage liegt je nach gewünschter Intensität bei 6 – 18 Sticks/100 L für Weißweine, sowie 12 - 36 Sticks /100 L für Rotweine. Eine Kette entspricht etwa einem Neuholzanteil von 20%, bezogen auf ein Barriquefass von 225L.

e.Sticks können jederzeit zur Maische, zum Most oder zum Wein zugegeben werden. Je nach Anwendungsziel, Beschaffenheit des Weines, verwendeter Art und Dosagemenge der e.Sticks kann die Kontaktzeit zwischen 1 und 6+ Monaten betragen.

Eine sensorische Beurteilung sollte regelmäßig erfolgen, um die Entwicklung zu beobachten und den richtigen Zeitpunkt der Abtrennung zu bestimmen.

Lagerung

e.Staves können Gerüche sowohl aufnehmen als auch abgeben. Deshalb muss eine Lagerung in trockenen, kühlen Räumen und vor Fremdgerüchen geschützt erfolgen. Anbruchpackungen sind sofort luftdicht zu verschließen.