



**DIE EICHENHOLZCHIPS DER FIRMA MOXON TIMBER SIND EINE SEHR KOSTENGÜNSTIGE MÖGLICHKEIT UM ORGANOLEPTISCHE EFFEKTE UND SENSORISCHE OPTIMIERUNGEN IN WEINEN ZU ERZIELEN. SIE WIRKEN FARBSTABILISIEREND UND STÄRKEN AUCH DIE STRUKTUR.**

### **MOXON I AMERIKANISCHE EICHE, medium getoastet**

Diese Chips werden sehr langsam getoastet und ergänzen Holz- und Fruchttöne.

**Charakteristik: ausgeprägte Aromen, frisch geröstete Nüsse, Karamell, Muskat- und Kokosnuss.**

### **MOXON II FRANZÖSISCHE EICHE, medium getoastet**

Die Charakteristik der Toastung ist darauf abgestimmt, eine komplexe Mischung von Aromen zu erzielen. Harmonisch feine Holznuancen unterstützen die Struktur.

**Geht in Richtung: süßlich würzige Röstnote, Nüsse, Karamell und Vanille.**

Diese Moxon-Chips werden auch sehr gerne bei Weißweinen eingesetzt. Das organoleptische Ergebnis ist ähnlich wie bei im Holzfass fermentierten Weinen.

**Die Anwendung erfolgt direkt im Wein. Abhängig von der gewünschten Intensität beträgt die Kontaktzeit 5 – 30 Tage. Je 100 Liter Wein werden 80 – 300 g Chips eingesetzt. Vorversuche werden unbedingt empfohlen.**

**Verpackung: 500 g PE-Sack, 5 kg und 9 kg Infusions-Sack**

### **MOXON MAISCHE - CHIPS UNTOASED**

Diese französischen nicht getoasteten Eichenholzchips, welche gut pumpfähig sind, werden der Maische direkt zugegeben. Die Anwendung erfolgt in erster Linie zur Farbstabilisierung in Rotweinen aber auch bei Roséweinen. Gleichzeitig werden die Frucht und die Struktur positiv beeinflusst.

Beim Einsatz in Weißweinen wird auch die Mineralität verstärkt.

**Die Anwendung erfolgt direkt in der Maische.**

**Rotweine: 150 – 200 g/100 Liter**

**Roseweine: 50 – 60 g/100 Liter**

**Weißweine: 60 – 80 g/100 Liter (max. 100g)**

**Verpackung: 5 kg und 10 kg Sack**

**Die Lagerung muss in trockenen, kühlen Räumen erfolgen, geschützt vor Fremdgerüchen. Anbruchpackungen sofort wieder luftdicht verschließen.**