



MOXON MAISCHE - CHIPS

UNTOASTED - PUMPFÄHIG

- **Französische Eichenholzchips nicht getoastet**
- **Zur Farbstabilisierung in Rot- und Roséweinen**
- **Frucht und Struktur werden positiv beeinflusst**
- **Verstärkt die Mineralität bei Weißweinen**

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:

10 kg Sack

Lagerung:

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

Das Produkt ist GMO-frei.