

WineStaves – Über Eichenholz getoastet Für außergewöhnliche Weinaromen



NEU

WineStaves von 2B bieten Weinbereitern eine einzigartige, ökonomische Alternative zum Holzfass.

Das einzigartige Verfahren

Die **WineStaves** aus ausgewähltem, französischem Eichenholz sind identisch der Dauben von Orion-Fässern. Das Holz wird mindestens zwei Monate unter freiem Himmel getrocknet, um Gerbstoffe zu entfernen, und anschließend zwei Jahre gelagert. In einem speziell entwickelten Verfahren, werden die **WineStaves** über offenem Eichenholzfeuer schonend getoastet. So erhalten sie ihren einzigartigen Charakter.



Zukunftsorientiert und ökologisch

Das Holz für die Staves von **2B** stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft und ist PEFC-zertifiziert. Weitere Informationen unter: www.pefc.de

Ganz nah dran am Fass!

- ▶ Die **WineStaves** sind eine ökologische und ökonomische Ausbauhilfe für Weiß- und Rotwein.
- ▶ Die optimale Integration des Holzes in den Wein sorgt für eine einzigartige Aromatik bei geringem CO₂-Fußabdruck.
- ▶ Der Einsatz kann bereits in der Maische, im Most oder auch erst im Wein erfolgen.
- ▶ Im Vergleich zu einem Holzfass haben Staves eine wesentlich größere Oberfläche. Das gewünschte sensorische Ergebnis kann so durch geringeren Holzeinsatz erreicht werden.
- ▶ Die Einsatzmenge variiert je nach gewünschtem Weintyp zwischen 0,5 und 3 Staves /100 L für die Dauer von 6 bis 14 Monaten. Eine regelmäßige sensorische Überprüfung des angestrebten Ergebnisses wird immer empfohlen.
- ▶ Der sensorische Effekt reicht von „vom Holz geküsst“, bis hin zu Weinen, wie dem bekannten südafrikanischen „Chocolate Pinotage“, der Noten von dunkler Schokolade und Kaffee zeigen kann.



MEDIUM

MEDIUM+
sweet



Mehrwert, der begeistert

- ▶ Bei Rotwein liegt der Zusatznutzen in der Farbstabilisierung durch Zunahme der Ellagttannine, für ausdrucksvolle und charakterstarke Weine.
- ▶ Der Einsatz von Eichenholz wertet die Weine auf und zeigt sich in einem breiteren Aromenspektrum, das den Weinen mehr „Rückgrat“ und die Förderung einer angenehmen Fruchtsüße verleiht.
- ▶ Die **WineStaves** von **2B** unterstreichen die Aromatik und fördern die Nuancen jeder Rebsorte.
- ▶ Sie sind extrem hygienisch und einfach anzuwenden.

Stave Maße:
950 x 50 x 16 mm



2B Extra-Tipp:

Nach dem Einsatz in der Weinbereitung können **WineStaves** als hochwertiges und aromatisches Grillholz verwendet werden.



Haben Sie Fragen?

Dann kontaktieren Sie unsere 2B Experten:

Tel.: +49 7667-96690-66

Fax: +49 7667-96690-51

Email: helpdesk@2BFermControl.com

Wir beraten Sie individuell und kompetent.

IHR PARTNER VOR ORT

Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. 04/2021 (D)