

Produkterläuterung

OakyVin Bags und OakyVin Tubes sind Beutel aus reiner Baumwolle zum Befüllen mit OakyVin-Chips und anschließendem einfachen Einhängen in Tanks, Fässer und Barriques. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Einfacher Kontakt von OakyVin-Chips mit Wein und ebenfalls wieder sehr einfache Entfernung der OakyVin-Chips aus den Behältnissen.

Anwendungshinweise

- Die Bags (für Tanks) und Tubes (für Fässer) bestehen aus reiner Baumwolle, gewaschen und gebügelt.
- Sie sind sehr gut benetzbar und immer wieder verwendbar.
- Die Handhabung ist sehr einfach.
- Nach Einhängen erfolgt das vollständige Eintauchen in den Wein bereits nach relativ kurzer Zeit.
- Der Einsatz verschiedener OakyVin-Qualitäten in beliebigen Mischungsverhältnissen ist leicht möglich.
- OakyVin Bags und OakyVin Tubes sind flexibel, d.h. es besteht keine Einschränkung bezüglich Faßdurchmesser und Spundlochdurchmesser.
- Vor dem ersten Einsatz sollten diese nochmals mit handwarmem Wasser gewaschen werden.
- Die Tubes können zur leichteren Entleerung an beiden Enden geöffnet werden.
- Bags und Tubes können beliebig oft verwendet werden. Nach jeder Verwendung ist ein Waschen mit Heißwasser zu empfehlen. OakyVin Bags und OakyVin Tubes sind kochfest und können somit als normale Kochwäsche gereinigt werden. Damit werden auch mikrobiologische Probleme ausgeschlossen.
- Die Bags und Tubes sind für Waschmaschinen geeignet. Waschmittelrückstände sind durch mehrfaches Waschen mit Frischwasser zu entfernen.
- In Rotweinen verwendete Bags und Tubes sollten später nicht bei Weißwein eingesetzt werden (Gefahr der Übertragung von Farbstoffresten).
- Die gebrauchten Chips können im Garten oder in Pflanzenkübeln sehr dekorativ zur Erdatdeckung weiterverwendet werden.
- Die Bags können auch zur Filtration kleiner Trubmengen und als Hefesäcke verwendet werden.

Dosage und Anwendung

- Die Bags können mit einer beliebigen Menge Chips bis max. 7 kg befüllt werden.
- Die Tubes können bis max. 350 g Chips aufnehmen; Befüllung am zweckmäßigsten mit einem trockenen Trichter.
- Bei einer höheren Bedarfsmenge können jeweils mehrere Bags oder Tubes im gleichen Weingebinde eingesetzt werden.

Lagerung

Geruchsneutral. Nach Gebrauch und bei längerer Zwischenlagerung waschen und trocken aufbewahren.

**Reine, pflanzliche
Naturfaser-
Baumwollbeutel zur
Befüllung mit
OakyVin-Chips**