pfäffle
Kellereibedarf



LEITFADEN FÜR DIE PRAXIS

Holzfassalternativen richtig einsetzen

Granulat, Chips, Dominos, Sticks und Staves: Welches Format du wann nimmst, wie viel du brauchst und wie du sicher zum gewünschten Holzton kommst – Schritt für Schritt und im Rahmen des EU-Weinrechts.

WORUM ES GEHT

Holzton nach Maß – ohne neues Fass

Eichenholz gibt dem Wein Struktur, Fülle, Farbstabilität und Aromen von Vanille bis Röstkaffee. Dafür brauchst du nicht zwingend neue Barriques: Eichenholzstücke bringen dieselben Holzbestandteile in Tank oder Altfass – schneller, günstiger und genau dosierbar.

Der Schlüssel ist die Wahl: Format, Holzart, Toasting, Menge und Kontaktzeit entscheiden, ob das Holz den Wein unterstützt oder überdeckt. Dieser Leitfaden führt dich in sechs Schritten zum passenden Ergebnis.



FÜR TANK & GÄRUNG · CHIPS

J.M. Gonçalves Eichenholzchips

Französische oder amerikanische Eiche aus demselben Holz wie die Gonçalves-Barriques, in drei Toastings. Gibt Fülle, Mundgefühl und feine Fassaromen.

50–300 g/hl · 2–12 Wochen · MT · MT+ · HT



FÜRS FASS · STICKS

J.M. Gonçalves Barrel Staves

12 Eichensticks an einer Kette, einfach durchs Spundloch eingehängt. Bringen älteren Barriques und größeren Fässern wieder Charakter und Mundgefühl.

225 l: 6–10 Sticks · Lagerung · MT · MT+ · HT

DER ABLAUF AUF EINEN BLICK

1 Ziel festlegen
Struktur, Farbe oder Aroma?

2 Format wählen
Granulat, Chips, Dominos, Sticks, Staves

3 Holz & Toasting
Herkunft und Röstgrad

4 Vorversuch & Menge
im Kleinen testen

5 Einsetzen & verkosten
Kontaktzeit, Kellerbuch

DAS SAGT DAS EU-WEINRECHT

- Eichenholzstücke sind für Weinbereitung und Ausbau zugelassen, **auch während der Gärung** von Trauben und Most.
- Das Holz muss **ausschließlich von Quercus-Arten** stammen. Es darf naturbelassen oder leicht, mittel oder stark erhitzt sein, aber **nicht verbrannt, verkohlt oder brüchig**.
- Außer dem Erhitzen ist **keine chemische, enzymatische oder physikalische Behandlung** erlaubt und es darf nichts zugesetzt werden.
- Mindestens **95 % der Masse** müssen im **2-mm-Sieb** zurückbleiben – Holzmehl ist nicht zulässig.
- Jede Anwendung gehört ins **Kellerbuch**.

Grundlage: Delegierte VO (EU) 2019/934, Anhang I Teil A Tabelle 1 Nr. 11 und Anlage 7; Registerpflicht nach Art. 147 Abs. 2 VO (EU) Nr. 1308/2013.

Mengen in **g/hl** beziehen sich auf Most oder Wein. Bitte beachte immer auch das Datenblatt des Herstellers.

1 Das Ziel festlegen

Was soll das Holz leisten? Davon hängen Format, Toasting, Menge und Zeitpunkt ab.

1

Struktur und Farbe: ungetoastetes oder leicht getoastetes Holz, früh eingesetzt – am besten schon in der Gärung.

Bei Rotwein stabilisiert das die Farbe dauerhaft.



2

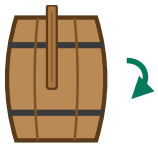
Aroma und Fülle: getoastetes Holz (MT, MT+, HT) im Jungwein oder im Ausbau.

Je stärker getoastet, desto mehr Röstnoten.



3

Altfass auffrischen: Ein neutrales Fass gibt kaum noch Holz ab. Sticks durchs Spundloch bringen den Holzton zurück – das verlängert die Nutzungsdauer deiner Fässer.



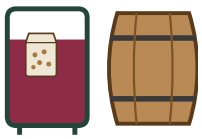
2 Das Format wählen

Je kleiner das Stück, desto größer die Oberfläche und desto schneller die Extraktion. Große Stücke geben langsamer und runder ab.

FORMAT	GRÖSSE	WIRKT	AM BESTEN FÜR	KONTAKTZEIT
Granulat	ca. 2 mm	sehr schnell	Maische und Most, Gärung	2–6 Wochen
Chips	ca. 8 mm	schnell	Gärung, BSA, Lagerung im Tank	1–12 Wochen
Dominos	7 × 3 × 1 cm	mittel	Ausbau im Tank	mehrere Wochen
Segmente / Sticks	25–38 cm	mittel	Ausbau im Fass, durchs Spundloch	2–4 Monate
Staves	ca. 90 cm	langsam, rund	Ausbau im Tank und in großen Fässern	3–6 Monate

4

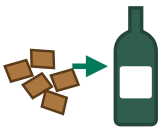
Tank oder Fass? Im Tank arbeitest du mit Granulat, Chips oder Dominos im Beutel oder mit Staves. Ins Barrique passen Sticks durchs Spundloch.



5

Feinschliff vor der Füllung: Schnelle Formate eignen sich auch, um kurz vor der Füllung noch nachzujustieren.

Dann nur bei stabilem, geklärtem Wein.



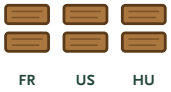
3 Holzart und Toasting wählen

Herkunft und Röstgrad prägen den Charakter. Getoastet wird über offenem Feuer oder per Konvektion. Am sichersten findest du die passende Kombination im Vorversuch.

TOASTING	WIRKUNG IM WEIN	TYPISCHER EINSATZ
ungetoastet	Gerbstoff und Struktur, Farbstabilität, kaum Röstaroma	Maische und Most, Rotweingärung
medium (MT)	Vanille, Karamell, Kokos, rundes Mundgefühl	Weiß und Rot, Gärung bis Ausbau
medium plus (MT+)	mehr Röstnoten, Schokolade, Gewürz	kräftige Weiß- und Rotweine
heavy (HT)	Kaffee, Rauch, Toast, weniger herber Gerbstoff	Rotwein im Ausbau

6

Französische Eiche wirkt fein und würzig, **amerikanische** bringt mehr Vanille und Kokos und wirkt süßlicher. **Ungarische Eiche** hat ein besonders weiches Tannin.



7

Kombinieren erlaubt: Unterschiedliche Toastings oder Formate lassen sich mischen, z. B. ungetoastet für die Struktur und MT für das Aroma.



4 Vorversuch machen und dosieren

Ein kleiner Versuch spart dir einen überholzten Tank. Die Ergebnisse lassen sich gut auf die große Menge übertragen.

8

Setze z. B. drei Flaschen mit **1, 2 und 3 g/l** an (100, 200, 300 g/hl), verschließe sie und verkoste nach **1 und 2 Wochen**.

Mit derselben Holzsorte, die du auch im Tank einsetzt.



9

Richtwerte: Struktur **50–100 g/hl**, deutlicher Holzton **100–200 g/hl**, starker Holzton **200–300 g/hl**.

Gilt für Chips; die Produkttabelle auf der letzten Seite nennt die Werte je Produkt.



10

Im Fass: Barrel Staves mit **6–10 Sticks** je 225-l-Barrique, **10–12** je 300 l und **12–15** je 500 l. Trust Barrel Flow Sticks: **1 Set** je 225-l-Fass.



5 Einsetzen, verkosten, entnehmen

Der große Vorteil der Holzstücke: Du kannst sie herausnehmen, sobald der Holzton passt.

11 **Im Tank:** Chips und Granulat in einen Beutel füllen, gut beschweren und mittig in den Tank hängen. So lässt sich alles sauber wieder entnehmen.



12 **Im Fass:** Sticks durchs Spundloch einhängen. Gute Zeitpunkte sind das Einlagern, das erste Auffüllen nach dem BSA oder ein Abstich mit Rückführung.

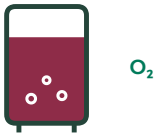


13 **Regelmäßig verkosten,** etwa einmal pro Woche. Nimm das Holz heraus, sobald der gewünschte Holzton erreicht ist.

Granulat 2–6 Wochen ·
Chips 1–12 Wochen ·
Sticks 2–4 Monate ·
Staves 3–6 Monate



14 **Mit Sauerstoff kombinieren:** Eine dosierte Mikrooxygenierung, z. B. mit MICRODUE® PLUS, rundet das Holztannin ab – ähnlich wie im Fass.



15 **Wiederverwenden nur mit Vorsicht:** Chips, Granulat und Segmente sind für den einmaligen Einsatz gedacht. Sticks und Staves geben beim zweiten Mal weniger ab: dann nur direkt in einen mikrobiologisch einwandfreien Wein und nie von Rot- in Weißwein. Gebrauchtes Holz nicht reinigen und lagern.



6 Kellerbuch und Etikett

Holzstücke sind zugelassen – aber die Kennzeichnung hat klare Grenzen.

16 Trag jede Anwendung ins **Kellerbuch** ein: Produkt, Menge, Datum und Wein.



17 Begriffe wie **„im Barrique gereift“** oder „im Holzfass ausgebaut“ darfst du nicht verwenden, wenn Eichenholzstücke im Spiel waren – auch nicht, wenn der Wein zusätzlich im Fass lag.

Art. 53 Abs. 2 Delegierte VO (EU) 2019/33



18 Kauf nur **gekennzeichnete Ware:** Auf der Verpackung von Eichenholzstücken müssen Eichenart und Herkunft, Toasting, Lagerbedingungen und Sicherheitshinweise stehen. Gutes Holz ist **an der Luft getrocknet**, meist 2–3 Jahre. Ungeöffnet kühl und trocken lagern.



WARUM HOLZFASSALTERNATIVEN?

VORTEIL	WAS DAS FÜR DICH HEISST
Kosten	Holzton für einen Bruchteil der Kosten neuer Barriques.
Arbeit & Platz	Kein Fasslager, kein Wässern, Dämpfen oder Auffüllen; große Mengen in kurzer Zeit behandelt.
Tempo	Die Holzbestandteile gehen schnell in Lösung – du kannst früher füllen.
Kontrolle	Format, Toasting und Menge frei kombinierbar; Holz entnehmen, sobald es passt.
Gleichmäßigkeit	Vorversuche lassen sich gut auf den Tank übertragen.

DIE PRODUKTE IM ÜBERBLICK

FORMAT	UNSERE PRODUKTE	MENGE	KONTAKTZEIT
Granulat	BEST OAK® 2 NTF · J.M. Gonçalves Eichenholzgranulat	Rot 100–300 g/hl Weiß 50–100 g/hl	2–6 Wochen
Chips	BEST OAK® White Structure · BEST OAK® 8MT · J.M. Gonçalves Eichenholzchips · Trust Eichenholzchips	50–300 g/hl	1–12 Wochen
Dominos	Eichenholz Dominos	nach Vorversuch	mehrere Wochen
Segmente / Sticks	Trust Barrel Flow Sticks · Barrel Staves (Gonçalves)	1 Set bzw. 6–10 Sticks je 225 l	2–4 Monate
Staves	lange Dauben für Tank und große Fässer – auf Anfrage	laut Datenblatt	3–6 Monate
Zubehör	Beutel für 5 kg Chips · MICRODUE® PLUS (Mikrooxygenierung)	–	–

Die genaue Menge je Produkt, Holzart und Toasting findest du im jeweiligen Datenblatt.

pfäffle Kellereibedarf

Du suchst die passende Alternative?
Wir beraten dich gern bei Format, Holzart und Toasting. Alle genannten Produkte findest du unter www.pfaeffle-kellereibedarf.de