

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Brennereitechnologie

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Stand 2/2024

Seite 1/2

Holzchips für Spirituosen und Bier

- aus dem Holz von Bourbon-Eichenholzfässern,
des Kirschbaums, der Edelkastanie und der Robinie-

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Anwendungszweck:

Das Aromabild außergewöhnlicher Getränke und Genussmittel kann von **getoasteten Holzchips besonderer Herkunft** profitieren. Sie verleihen Ihren Spirituosen, Craft- und Hausbrauerei-Bieren eine spezielle Feinheit und Komplexität. Neben diesem deutlichen Einfluss auf den aromatischen Ausdruck können sie sich zudem elegant auf die Farbe auswirken.

Hinweise zu unseren „**einfachen Chips**“, **Würfeln, Blöcken und Staves aus französischer oder amerikanischer Eiche in diversen Tostungsstufen** für die Aromatisierung von Weinen und Spirituosen finden Sie in unserer separaten Produktinformation „Holzprodukte aus Eiche“.

Zulassung:

Die Verordnung (EU) Nr. 2019/787 erlaubt die Verwendung von Holzprodukten bei der Herstellung von alkoholischen Getränken unter der Bezeichnung „Spirituosen“. Dies gibt Spielraum für die Verwendung verschiedener Holzarten, deren Toastung, aber auch ihre Form (Fässer, Staves oder Chips).

Zu berücksichtigen ist, dass die Verwendung von Holzchips nicht die Verpflichtung ersetzt, bestimmte Spirituosenkategorien (z.B. Whisky, Weinbrand) in Holzfässern reifen zu lassen oder die Aromatisierung mit Chips nur in Form ihres Extrakts in Destillat vorzunehmen.

Bier, das nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wird, darf nicht mit Holzchips aromatisiert werden.

Herkunft und Herstellung:

Alle unsere **Holzprodukte** werden von Arôbois in Gagnac-sur-Cère, Frankreich, produziert und von Schliessmann exklusiv in den deutschsprachigen Teilen Europas vertreten.

Unsere "**Brew'Oak**"-Chips werden aus Holzfässern aus amerikanischer Eiche hergestellt, die zuvor der Reifung von Bourbon-Whiskey gedient haben. Diese Fässer werden zerlegt, die Dauben in Späne geschnitten und getoastet.

Die **Holzchips aus Kirsche, Edelkastanie und Robinie („Akazie“)** werden aus neuem, abgelagerten Holz in Böttcherqualität hergestellt, das weder Rinde noch Splintholz enthält. Das Holz wird keiner chemischen, enzymatischen oder ionisierenden Behandlung unterzogen. Die Qualität des Holzes wird analysiert und die Rückverfolgbarkeit ist in allen Phasen des Herstellungsprozesses gewährleistet.

Alle in dieser Produktinformation beschriebenen **besonderen Holzchips** gibt es in der folgenden üblicherweise als „Chips M(edium)“ bezeichneten Größe:

[mm]	Länge	Breite	Dicke
Chips M	10-12	5-8	2-5

Während die Chips aus Kirschbaum, Edelkastanie und Robinie nur in der mittleren Toastungsstufe lieferbar sind, führen wir „**Brew'Oak**“ in mittlerer („**fresh**“) sowie starker („**sweet**“) Röstung.

Sensorische Profile:

Die folgenden Angaben stützen sich auf unsere langjährige Erfahrung aus der Praxis, nach der die Reifung qualitativ hervorragender Biere und Spirituosen mit Chips unterstützt wurde bzw. eine Nuancierung erfahren hat.

„**Brew'Oak**“-**Holzchips** vermitteln eine subtile Mischung aus Feinheit, Komplexität und Originalität. Die scharfe Toastung „**Sweet**“ bringt ausgeprägte Aromen von Vanille und Röstkaffee mit sich. Die mittlere Toastung „**Fresh**“ führt zu einer subtileren und leichteren Noten von Kokosnuss und Blumen.

Holzchips aus Akazie bringen würzig-fruchtige, leicht rauchige Aromen und eine gelbe Farbe mit.

Holzchips aus Kirsche vermitteln blumige, karamellartige Aromen und eine bräunliche Farbe.

Holzchips aus Edelkastanie geben neben einer feinen Tanninstruktur ein vanilleartiges Aroma und eine orange-rötliche Färbung.

Anwendung:

Holzchips können direkt zugesetzt werden. Die große Kontaktfläche zwischen Holz und Getränk beschleunigt die Extraktion.

Die Verwendung einer Extraktionshilfe (Baumwoll-Filtersack, Barriquesocke oder Infusionsrohr aus Edelstahl) erleichtert dagegen die Kontrolle der Behandlung, weil sie am Ende der als optimal angesehenen Extraktionsdauer die prompte Entfernung der Chips ermöglicht.

Dosierungsempfehlungen:

Holzdosierungen von bis zu 50 g/hL bewirken erfahrungsgemäß lediglich eine Strukturstärkung des Bieres oder der Spirituose.

Höhere Dosierungen bis etwa 200 g/hL zeitigen zudem eine deutlich erkennbare Aromatisierung, die zur Einbindung einer mehrwöchigen Lagerzeit bedarf.

Hohe Dosierungen über 200 g/hL sind eher Spirituosen vorbehalten. Sie erfordern im Anschluss an die Behandlung eine mehrmonatige bis zweijährige Reifung.

Spezielle Hinweise für...

- **Spirituosen**

Spirituosen eignen sich ihrer Haltbarkeit und Unempfindlichkeit gegenüber Sauerstoffkontakt wegen sehr gut für Vorversuche mit wenigen Litern Destillat, in denen die Auswahl der Holzchips, ihre Dosierung und die Extraktionsdauer perfektioniert werden können.

Wer sich die Möglichkeit eines Rückverschnitts offenhalten möchte, sollte grundsätzlich zunächst nur eine Teilmenge behandeln.

Die Behandlung selbst erfolgt entweder...

... mit einer geringen Dosierung von 100-300g Chips / hL langsam während der ohnehin geplanten mehrmonatigen Reifezeit des Destillats bzw. der Spirituose oder...

... durch Verschnitt der bereits gereiften Spirituose mit einem separat gewonnenen Extrakt, für den Chips für drei Wochen im 10-20fachen Volumen hochprozentigen Destillats ausgezogen wurden. Dieser Extrakt wird vor dem Verschnitt auf Trinkstärke gebracht und dann der Spirituose im Verhältnis 1:100 bis 1:10 zugemischt. Eine anschließende, mindestens vierwöchige Nachreifung ist empfehlenswert.

Insbesondere nach hochdosierten Chipsbehandlungen von mehr als 400g/hL begünstigt ein moderater Sauerstoffkontakt (Holzfass oder Mikrooxidation) während einer durchaus ein- bis zweijährigen Reifezeit die geschmackliche Harmonisierung der Spirituose.

- **Biere**

Ähnlich wie im Wein zeigt die Erfahrung auch beim Bier, dass die Aromatisierung mit Holz auf der Grundlage eines gehaltvolleren Körpers gelingt. Extraktreiche, starke, dunkle Biere erfahren dabei eher eine geschmackliche Aufwertung als leichte, helle Biere.

Holzchips können theoretisch in allen Phasen der Bierherstellung zur Anwendung kommen. Vorversuche sind dementsprechend zwar aufwändiger als für Spirituosen; dafür lassen sie sich aufgrund der kürzeren Reifungsdauer vom Ergebnis her früher beurteilen.

Die folgende Auflistung nennt grundsätzliche Vor- und Nachteile:

Einmaischen / Würzekochung:

- ☞ Extraktion vor allem der heißwasserlöslichen Extraktstoffe des Holzes;

- ☞ einfache Entfernung der Chips mit dem Treber oder Trub;

- ☞ / ☞ kurze Extraktionsdauer;

- ☞ Verlust an Aromen, die mit Wasserdampf flüchtig sind.

Gärung / Reifung:

- ☞ Langsame Extraktion, begünstigt durch den zunehmenden Alkoholgehalt und die Gärungskohlensäure;

- ☞ gleichzeitig mit der Extraktion der Chips einhergehende allmähliche Einbindung der Holzaromen in die Aromatik des werdenden Bieres;

- ☞ die mehrwöchige Behandlung des reifenden Bieres im (drucklosen) Lagerfass durch Einhängen der Chips in einem zuvor ausgekochten Baumwoll-Filtersack kommt dem Ergebnis einer Reifung im Holzfass am nächsten und ist praktikabler als später im Druckfass;

- ☞ die zur Verwendung kommenden Chips müssen zuvor durch Einlegen in Neutralalkohol mit 70%vol oder die Einwirkung trockener Hitze (bei ca. 125°C für 30min im Backofen) desinfiziert werden.

Lagerung von Holzchips:

Holzchips sollten trocken, geruchsneutral, dunkel und kühl gelagert werden.

Gebindegrößen:

Brew'Oak-Fresh
50g-Beutel (Nr. 5144/5)
400g-Beutel (Nr. 5144/4)

Brew'Oak-Sweet
50g-Beutel (Nr. 5145/5)
400g-Beutel (Nr. 5145/4)

Holzchips Akazie (Robinie)
1kg-Beutel (Nr. 5131/3)

Holzchips Kirsche
1kg-Beutel (Nr. 5131/1)

Holzchips Edelkastanie
1kg-Beutel (Nr. 5131/2)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.