



**Sutiles notas de roble dulce, mejora las sensaciones táctiles de entrada y centro de boca.**

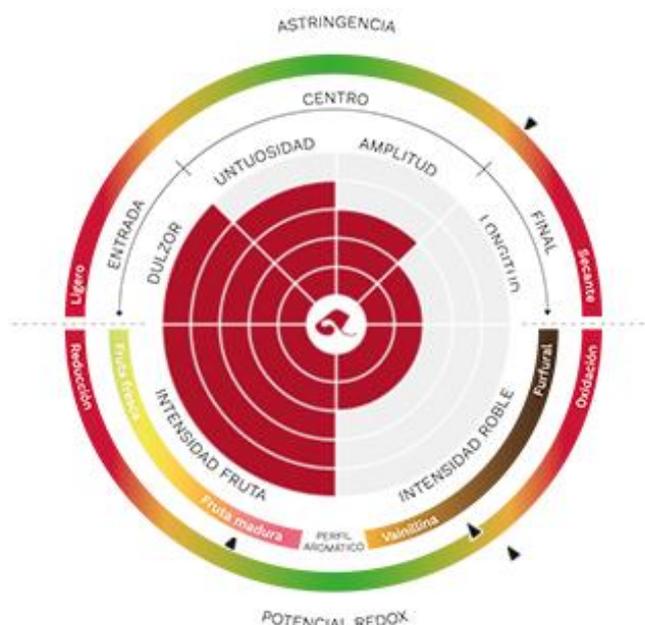
**Resalta la fruta madura.**

## CARACTERISTICAS

**Spirit no1 Pure** es un chip que mezcla diferente orígenes botánicos y tostados para conseguir unas propiedades únicas de dulzor y respeto por la fruta.

Su aplicación permite definir el perfil de fruta de los vinos con un aporte leve de madera, ensalzando los matices dulces tanto en nariz, gracias al aporte de lactonas y vainillina, como en boca. Aporta sutiles notas a sotobosque e incluso notas de flor blanca. Mejora las sensaciones táctiles a la entrada y en el centro de boca, incrementando la percepción de untuosidad. Permite aumentar la estructura del vino con unos taninos muy agradables.

Perfil moderno, idóneo para aumentar las sensaciones de fruta sin aporte de una madera evidente. Recomendado en vinos donde se busca un aumento de las sensaciones afrutadas con un toque muy suave de roble con tostado ligero. También puede emplearse en vinos con un potencial redox bajo con la finalidad de abrirlos y que se expresen mejor.



## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

### Sensaciones aromáticas

Respeto por la fruta, aportando matices a fruta roja y flor blanca. Incrementa la sensación de madurez.

Aporte sutil y muy agradable de roble con un tostado ligero, pastelería, nata, coco, etc. Reduce la percepción del carácter vegetal incorporando notas dulces, potencia la presencia de aromas primarios.

### Sensaciones táctiles

Participa positivamente en la entrada y centro de boca, aportando dulzor y untuosidad. Aporta estructura mediante un tanino muy agradable.

## COMPOSICIÓN

*Quercus alba Quercus petraea y Quercus pyrenaica.*

## DOSIS

Vino 0,5 - 5 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión y la intensidad de las características deseadas. Es fundamental entender la matriz del vino en que se aplicará el tratamiento

Tiempo de contacto recomendado: 6-8 semanas.

Se aconseja efectuar ensayos previos para precisar dosis y catas frecuentes para determinar el tiempo óptimo de tratamiento.

## MODO DE EMPLEO

Para facilitar la cesión de los beneficios de la madera hacia el vino de forma óptima, se aconseja distribuir los sacos a diferentes alturas en el depósito.

## ASPECTO FÍSICO

Chips de color marrón de diferente intensidad en función del tostado.

## PRESENTACIÓN

Saco de polietileno alimentario perforado de 10 Kg.

## OBJETIVOS S. AROMÁTICAS VINOS TINTOS

01 Expresar mejor la variedad, fruta más intensa y definida.

02 Mejora en el redox:

- Aumentar el redox
- Un mejor Balance

03 Mejorar sensaciones de uvas con madurez deficiente.

## OBJETIVOS S. TÁCTILES VINOS TINTOS

01 Aumento de la sensación de dulzor y untuosidad

02 Mejora en la astringencia

- Favorecer la unión T-T y T-A
- Balance entre dulzor y untuosidad

03 Aporte de estructura elegante del roble.

## Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas EP 1009 (REV.0)

Chips: Saco de polietileno perforado apto para uso alimentario de 10 kg.

Especie botánica [Quercus pyrenaica] [%]	> 98
Densidad aparente [g/ml]	0,19- 0,29
Humedad [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metales pesados [mg/kg]	< 0,5
Total Cloroanisol [ng/g]	< 10
Total clorofenoles[ng/g]	< 10
Granulometría <2 mm [%]	< 0,5

## MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase original en un lugar fresco y seco.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934

*IMPORTANTE: el tratamiento de mostos y/o vinos con derivados de roble no está permitido en ciertas denominaciones de calidad. Agrovin declina toda responsabilidad en la utilización de Quercus pyrenaica que no sea conforme a la vigente reglamentación en cada zona.*

Rev.4 / Fecha: 20/07/2023