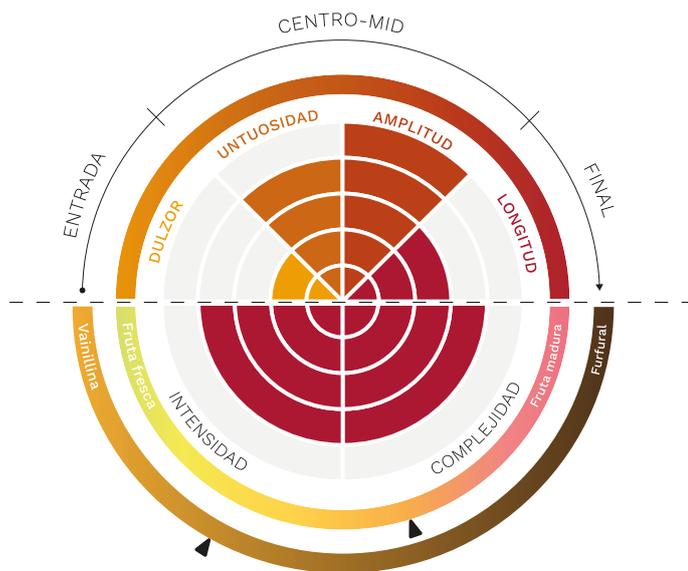




Intensidad y complejidad de notas de vainilla y especiadas



— Características

Spirit nº2 Core es un chip que mezcla diferente orígenes botánicos y tostados para aumentar la complejidad e intensidad aromática al mismo tiempo que participa positivamente en todas las fases gustativas.

Recomendado en vinos en los que se busca un aumento general de la complejidad y un aumento equilibrado de las sensaciones táctiles.

— Cualidades organolépticas

Sensaciones aromáticas

Aporta atractivas notas de roble que recuerda al roble francés de grano fino con sutiles notas tostadas que ayudan a mejorar la complejidad del vino. Se caracteriza por su grado de complejidad aportando vainilla, especias y furfural.

Sensaciones táctiles

Participa intensamente en el centro de boca, aportando untuosidad y una gran amplitud. También participa en menor medida en el dulzor e incrementa la longitud del vino con notas de vainilla y especiados.

— Composición

Duramen de *Quercus alba* y *Quercus petraea*.

— Dosis

Vino 1 - 5 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión y la intensidad de las características deseadas.

*Tiempo de contacto recomendado: 4 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 de chips y dominós 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.

— Propiedades fisicoquímicas y microbiológicas

EP 1008 (REV.0)

Especie botánica [<i>Quercus alba</i> y <i>Quercus petraea</i>] [%]	> 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]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Total cloroanisoles [ng/g]	< 10
Total clorofenoles [ng/g]	< 10
Granulometría < 2 mm [%]	< 5

— Modo de conservación

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

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 SPIRIT que no sea conforme a la vigente reglamentación en cada zona.

RGSEAA: 31.00391/CR

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