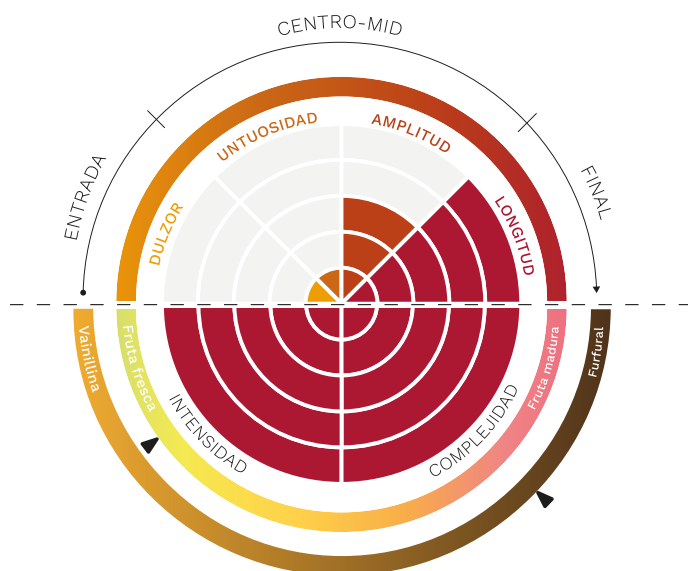




Notas torrefactas y ahumadas persistentes



Características

Spirit nº3 Roast es un chip que mezcla diferente orígenes botánicos y tostados intensos para incrementar las notas ahumadas y potenciar el frescor de la fruta.

Recomendado para vinos en los que se busca aportar una gran complejidad con notas evidentes de tostados altos. También es recomendado a dosis bajas para recuperar el frescor de la fruta.

Cualidades organolépticas

Sensaciones aromáticas

Aporte de notas intensas provenientes del tostado de la madera. Incorpora notas principalmente ahumadas, pero también tiene pan tostado café y especiados. Ayuda a potenciar las sensaciones frescas de fruta, al mismo tiempo permite intensificar las notas balsámicas y mentoladas.

Sensaciones táctiles

Participa intensamente en el final de boca, incrementando la longitud del vino con su aporte de notas tostadas.

Composición

Duramen de *Quercus pyrenaica* y *Quercus petraea*.

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.

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 1010 (REV.0)

Especie botánica [<i>Quercus pyrenaica</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.