



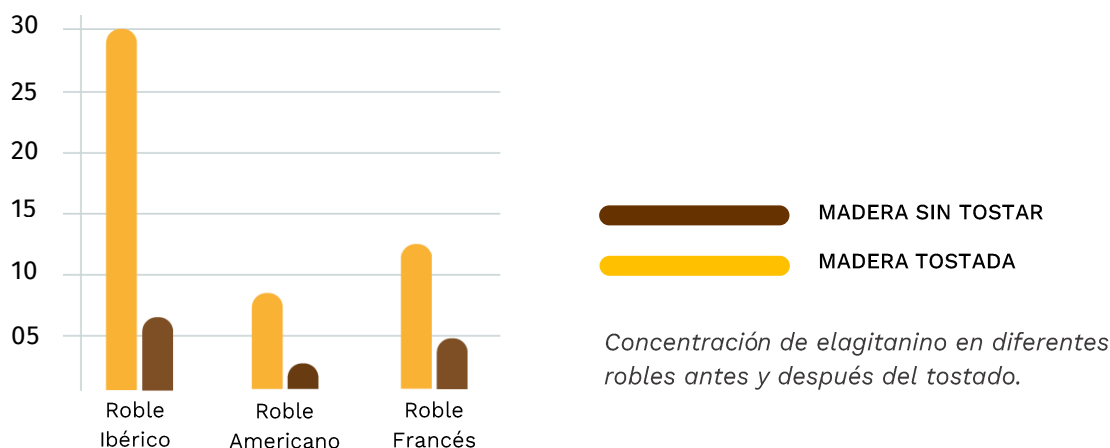
Roble ibérico sin tostar.

CARACTERÍSTICAS

Los chips Spirit NATURE son de roble ibérico (Quercus Pyrenaica). Su grano fino, alta porosidad, permeabilidad y composición química las hacen ideales para su uso en la elaboración del vino.

Spirit NATURE, mejora las propiedades organolépticas del vino mediante la transferencia de compuestos que producen aromas y sabores buscados en el producto final. El roble sin tostar se caracteriza por altas concentraciones de elagitanino, un antioxidante natural muy apreciado.

Spirit NATURE se elaboran a partir de trozos de madera de poda de Quercus pyrenaica, contribuye a la gestión sostenible de los bosques de roble de la Península Ibérica.



SPIRIT ROBLE IBÉRICO	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 NATURE	SIN TOSTAR	CHIPS 	Durante la FAL	0,5- 2 g/l

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aplicadas durante la fermentación alcohólica, las Spirit NATURE (tostadas y secadas al aire libre durante un tiempo prolongado) realzan los aromas florales y varietales del vino. Su elevada capacidad antioxidante preserva las notas afrutadas del vino y contribuye a estabilizar su color. Su alto contenido en elagitaninos refuerza la presencia de taninos en boca, aumentando las sensaciones de untuosidad y volumen.

COMPOSICIÓN

Duramen de *Quercus pyrenaica*.

DOSIS

Mosto / vino 0.5 - 2 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión y la intensidad de las características deseadas. Spirit NATURE, el tamaño específico de sus partículas las hace ideales para tratamientos de corta y media duración.

El tiempo de tratamiento puede variar entre 1 y 4 semanas en función del vino y del efecto deseado. Se recomienda a los usuarios realizar pruebas previas para determinar la dosis y catar el vino con frecuencia para identificar el tiempo de tratamiento óptimo en cada caso.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque la dosis deseada de Spirit en sacos perforados y suspéndalos en el vino.

Para optimizar la transferencia de las propiedades beneficiosas del roble al vino. Abra los sacos y viértalos en el depósito con las uvas para conseguir una mejor extracción.

ASPECTO FÍSICO

Chips de color marrón.

PRESENTACIÓN

Chips: saco de polietileno alimentario perforado de 10 Kg.

OBJETIVOS S. AROMÁTICAS VINOS TINTOS

1. Expresar mejor la variedad, fruta más intensa y definida.
2. Mejora en el redox:
 - Aumentar el redox
 - Un mejor Balance
3. Mejorar sensaciones de uvas con madurez deficiente.

OBJETIVOS S. TÁCTILES VINOS TINTOS

1. Aumento de la sensación de dulzor y untuosidad
2. Mejora en la astringencia
 - Favorecer la unión T-T y T-A
 - Balance entre dulzor y untuosidad
3. Aporte de estructura elegante del roble.

PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS

EP 708 (rev.3)

2, 4, 6 Tricloroanisol [ng/g]	< LD
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisol	< LD
2, 4, 6 Tribromoanisol	< LD
Pentacloroanisol	< LD
Microorganismos totales [UFC/g]	< 10 ⁴
Salmonella [UFC/25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10
Levaduras [UFC/g]	< 10
Mohos [UFC/g]	< 10 ⁴
Granulometría < 2 mm [%]	< 5

MODO DE CONSERVACIÓN

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

Fecha óptima de consumo: 5 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.

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.*