



## CARACTERÍSTICAS

Un formato innovador en alternativos de roble se presenta como una herramienta muy útil y diferenciadora en la elaboración de vino debido a los aromas característicos que se extraen. Spirit Nuance es un topping de matices donde se aumentará la sensación general de complejidad. Amplia gama de aromas especiados y sutiles torrefactos.

Participa en la sensación de fruta a dosis bajas. También puede contribuir con las notas especiadas a la sensación de frescor. A dosis más elevadas se perciben notas especiadas más evidentes y notas torrefactas.

Específico para incrementar todas las sensaciones en boca. Contribuye mucho en la persistencia realizando las notas de fruta a dosis bajas.

De todos los beneficios que aporta el roble, se pueden destacar:

- Mayor superficie de contacto, mayor velocidad de cesión de compuestos.
- Materia prima de la misma calidad que las duelas y chips.
- Tostado homogéneo.
- No contiene aglomerantes artificiales.
- Fácil aplicación, con malla directamente al vino.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Diseñado para intensificar el aroma y ampliar los matices del vino.
- Puede ayudar a potenciar la fruta a dosis bajas.
- Aumenta el dulzor, graso y sobre todo volumen y persistencia.
- Trabaja sutilmente la sensación de untuosidad en el centro de boca.
- Alarga el final de boca con notas vainilladas.

## COMPOSICIÓN

Duramen de roble (*Quercus petraea/Quercus robur*), no contiene aglomerantes artificiales.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Nuance	Medio plus		Maloláctica Crianza	0,25-3 g/l

1/2

## DOSIS

Vino 0,25 - 3 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión y la intensidad de las características deseadas. Spirit Nuance, por su particular formato en pellet facilita periodos de tratamiento cortos.

*La duración del tratamiento puede oscilar entre 2 y 3 semanas, dependiendo del vino de partida y del efecto que se pretenda conseguir. Se aconseja efectuar ensayos previos para precisar dosis y catas frecuentes para determinar el tiempo óptimo de tratamiento.*

## MODO DE EMPLEO

Aplicar la dosis deseada de Spirit Nuance directamente sobre el depósito, sin realizar ningún tratamiento previo.

## ASPECTO FÍSICO

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

## PRESENTACIÓN

Sacos de polietileno alimentario perforado de 10 Kg.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 332 (rev.1)

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 <sup>4</sup>
Salmonella [UFC/25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10

Levaduras [UFC/g]	< 10
Mohos [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
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.

Fecha óptima de consumo: 5 años.

*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 Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.*