



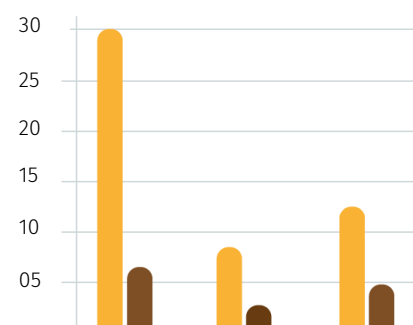
CHARACTERISTICS

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.

mg elagitanino /g roble



Roble ibérico Roble Americano Roble Francés
Concentración de elagitanino en diferentes robles antes y después del tostado.
█ MADERA SIN TOSTAR
█ MADERA TOSTADA

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.

DOSAGE

Mosto/vino 0,5- 6 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

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 FÍSICO-QUÍMICAS

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