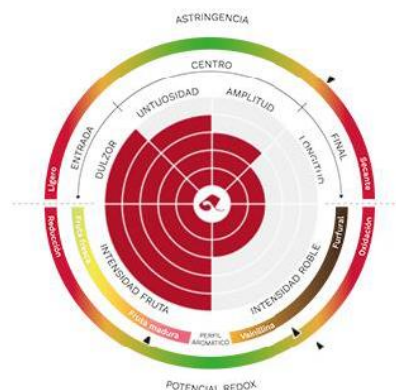




Dulzor, untuosidad y respeto por la fruta



CARACTERÍSTICAS

Spirit Pure es un chip que mezcla diferente orígenes botánicos y tostados para conseguir unas propiedades únicas de dulzor y respeto por la fruta.

Su aplicación permite definir el perfil de fruta de los vinos con un aporte leve de madera, ensalzando los matices dulces tanto en nariz, gracias al aporte de lactonas y vainillina, como en boca. Aporta sutiles notas a sotobosque e incluso notas de flor blanca. Mejora las sensaciones táctiles a la entrada y en el centro de boca, incrementando la percepción de untuosidad. Permite aumentar la estructura del vino con unos taninos muy agradables.

Perfil moderno, idóneo para aumentar las sensaciones de fruta sin aporte de una madera evidente. Recomendado en vinos donde se busca un aumento de las sensaciones afrutadas con un toque muy suave de roble con tostado ligero. También puede emplearse en vinos con un potencial redox bajo con la finalidad de abrirlos y que se expresen mejor.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Sensaciones aromáticas

Respeto por la fruta, aportando matices a fruta roja y flor blanca. Incrementa la sensación de madurez. Aporte sutil y muy agradable de roble con un tostado ligero, pastelería, nata, coco, etc. Reduce la percepción del carácter vegetal incorporando notas dulces, potencia la presencia de aromas primarios.

Sensaciones táctiles

Participa positivamente en la entrada y centro de boca, aportando dulzor y untuosidad. Aporta estructura mediante un tanino muy agradable.

COMPOSICIÓN

Duramen de *Quercus pyrenaica*, *Quercus alba* y *Quercus petraea* tostado medio, medio plus y sin tostar.

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. Es fundamental entender la matriz del vino en que se aplicará el tratamiento.

Tiempo de contacto recomendado: 5-6 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 a diferentes alturas en el depósito.

ASPECTO FÍSICO

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

PRESENTACIÓN

Sacos 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 Y MICROBIOLÓGICAS

EP 1009 (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 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, ausente de olores.

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.