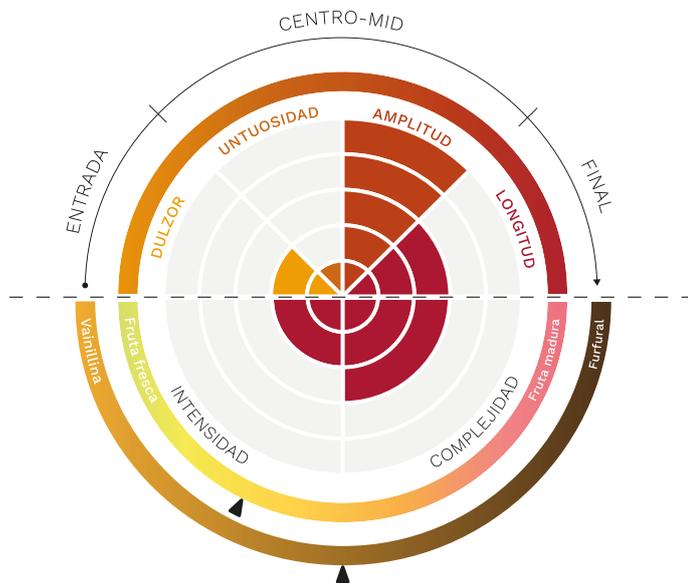




Frescor y aumento de la sensación de acidez



— Características

Spirit White es un chip seleccionado para su empleo en la construcción y afinado de los vinos blancos.

Con tiempos de contacto cortos, incrementa las notas de fruta fresca y refuerza la sensación ácida al mismo tiempo que refuerza la estructura con el balance.

Recomendado para vinos blancos en los que se requiere aumentar la complejidad, sensaciones ácidas y la estructura sin marcar la madera.

Es recomendado usar en fermentación alcohólica o justo a posteriori, de lo contrario se deberá reducir la dosis.

— Cualidades organolépticas

Sensaciones aromáticas

Respetar el perfil frutal del vino aportando notas frescas y recuperando la juventud aromática. Permite el aumento de los aromas primarios y potencia las notas herbales secas.

Sensaciones táctiles

Participa en la amplitud incrementando la sensación ácida y aumentando la longitud del vino.

— Composición

Duramen de *Quercus pyrenaica*.

— Dosis

Vino 0,5 - 3 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 1011 (REV.0)

Especie botánica [<i>Quercus pyrenaica</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.