



De subtiles notes de chêne doux rehaussent les sensations tactiles à l'entrée et au centre de la bouche.

Souligne les fruits mûrs.

CARACTÉRISTIQUES

Spirit n°1 Pure est un paillis qui mélange différents éléments botaniques et rôtis pour obtenir des propriétés uniques de douceur tout en respectant le fruit.

Son application permet de définir le profil de fruits des vins avec un léger apport de bois, rehaussant les nuances sucrées tant au nez, grâce à l'apport de lactones et de vanilline qu'en bouche. Il apporte de fines notes de sous-bois et même des notes de fleurs blanches. Augmente les sensations à l'entrée en bouche et au centre avec l'onctuosité. Permet d'augmenter la structure du vin. Parfait pour augmenter les sensations de fruit sans un apport évident de bois. Recommandé pour les vins où l'on recherche une augmentation des sensations fruitées avec un très léger apport de bois.

Il est aussi recommandé pour les vins avec réduction ou les vins avec un faible potentiel de redox afin qu'ils s'expriment davantage au moment de l'ouverture.



QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Sensations aromatiques

Respect du fruit, apportant des nuances de fruits rouges et de fleurs blanches. Augmente la sensation de aturité. Apport subtil et très agréable du chêne avec de légères notes de pain grillé, de pâtisserie, de crème, de noix de coco, etc. Diminue la perception du caractère végétal incorporant des notes sucrées, renforce la présence des arômes primaires.

Sensations tactiles

Il participe positivement à l'entrée et au centre de la bouche, apportant douceur et onctuosité. Il apporte de la structure grâce à un tanin très agréable.

COMPOSITION

Bois de coeur de Quercus alba et Quercus pyrenaica.

DOSE

Vin 0,5 - 5 g/l

Le dosage et la durée du traitement dépendent du degré de libération et de l'intensité des caractéristiques souhaitées. Il est essentiel de comprendre la matrice du vin dans lequel le traitement sera appliqué.

Temps de contact recommandé : 6-8 semaines.

Il est recommandé de procéder à des tests préalables pour déterminer le dosage et à des dégustations fréquentes pour déterminer la durée optimale du traitement.

MODE D'EMPLOI

Pour faciliter le transfert des bénéfiques du bois au vin de manière optimale, il est conseillé de répartir les sacs à différentes hauteurs dans la cuve.

ASPECT PHYSIQUE

Copeaux bruns d'intensité variable selon les toasts.

PRÉSENTATION

Bac alimentaire en polyéthylène perforé de 10 kg

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 1009 (REV.0)

Espèce botanique [Quercus alba et Quercus pyrenaica] [%]	> 98
Densité apparente [g/ml]	0,19- 0,29
Humidité [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Métaux lourds [mg/kg]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Total chloroanisoles [ng/g]	< 10
Total chlorophénols [ng/g]	< 10
Granulométrie < 2 mm [%]	< 5

MODE DE CONSERVATION

Conservez dans le contenant d'origine, dans un endroit frais etsec, sans odeurs.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible. Consommation préférentielle: dans les 5 ans à compter de la mise en bouteille.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit respectant le Codex oenologique international et Règlement (UE) 2022/68.

IMPORTANT : Le traitement de moûts et/ou vins avec des dérivés de chêne n'est pas permis dans certaines dénominations de qualité ; Agrovin décline toute responsabilité avec l'utilisation de SPIRIT qui ne soit pas conforme avec la réglementation en vigueur dans chaque zone.

Rev.0 / Date: 24/08/2023