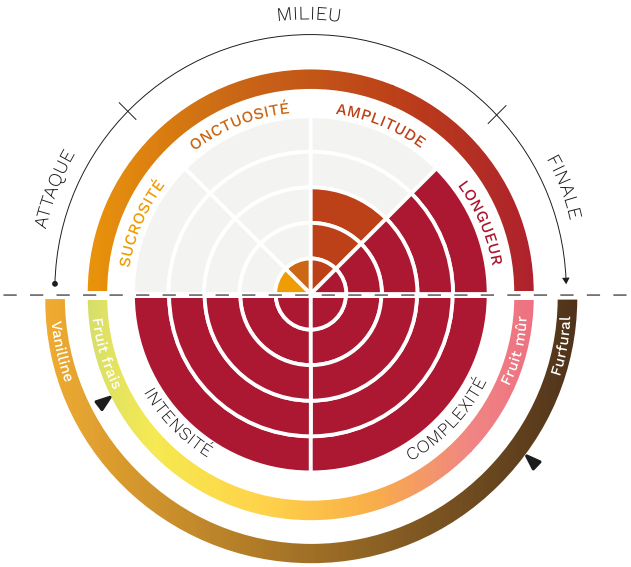
SPIRIT ROAST

Notes torréfiées et fumées persistantes



Caractéristiques

Spirit nº3 Roast est un paillis qui mélange différentes origines botaniques et torréfiées intenses pour augmenter les notes fumées et augmenter la fraîcheur du fruit.

Recommandé pour les vins auxquels on veut apporter une grande complexité avec de fortes notes de torréfaction. Il est aussi recommandé à fiable dose pour récupérer la fraîcheur du fruit.

Qualités organoleptiques

Sensations aromatiques

Apporte des notes intenses provenant de la torréfaction du bois. Incorpore des notes principalement fumées, mais aussi de pain rôti, de café et d'épices. Aide à augmenter les sensations de fraîcheur du fruit, tout en permettant d'intensifier les notes balsamiques et mentholées.

Sensations tactiles

Participe intensivement au goût final en bouche, augmentant la longueur du vin avec son apport en notes torréfiées.

Composition

Bois de coeur de *Quercus pyrenaica et Quercus petraea.*

Dose

Vin 0,5 - 5 g/l

Tant la dose que la durée du traitement dépendront du degré de libération et de l'intensité des caractéristiques recherchées.

Durée de contact recommandé: 4 semaines.

Il est conseillé de réaliser des tests préalables pour préciser les doses, et des dégustations fréquentes pour déterminer le temps de traitement optimal.

Mode d'emploi

Pour faciliter le transfert des bénéfices du bois vers le vin de façon optimale, il convient de répartir les sacs de copeaux et dominos à différentes hauteurs dans la cuve.

Aspect physique

Des paillis bruns de bois de différentes intensités en fonction du rôtissage.

Présentation

Sac en polyéthylène perforé de 10 kg.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

EP 1010 (REV.0)

Espèce botanique [*Quercus pyrenaica et Quercus petraea*] [%]	> 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 et sec, 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.

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 règlementation en vigueur dans chaque zone.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit respectant le Codex oenologique international et règlement (UE) 2019/934.

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54
agrovin.com