



CARACTÉRISTIQUES

Un format innovant dans les vins alternatifs de chêne est présenté comme un outil très utile et différenciateur en vinification grâce aux arômes caractéristiques extraits. Le bonbon spirituel est une garniture avec un profil Vanille bien défini. Créée pour intensifier les notes les plus douces de la des vins.

Il participe à la sensation du fruit à faible dose. Les Spirit Candy favorisent la perception des fruits mûrs. À des doses plus élevées, elle contribue à la sensation de notes de chêne non grillé, influençant la fraîcheur aromatique avec des notes de sous-bois et d'herbes aromatiques.

Spécifique pour apporter de la douceur en bouche. Il participe également subtilement à la contribution de la graisse et de la persévérance.

Parmi tous les bienfaits que procure le chêne, les suivants peuvent être mis en avant :

- Surface de contact plus grande, taux de libération du composé plus élevé.
- Matière première de la même qualité que les douails et les copeaux.
- Grillage homogène.
- Il ne contient pas de liants artificiels.
- Application facile, avec un maillage directement sur le vin.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Profil vanilla défini.
- Elle contribue et contribue à la sensation des notes de fruits sucrés et mûrs.
- Elle amplifie la bouche surtout grâce à la grande contribution de la douceur à l'entrée de la bouche.
- Cela agit subtilement la sensation d'onctuosité au centre de la bouche.
- Cela allonge la finale avec des notes de vanille.

COMPOSITION

Le bois de cœur de *chêne* (*Quercus alba*) ne contient pas de liants artificiels.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Candy	Medio plus		Élevage malolactique Crianza	0,25-3 g/l

1/2

DOSAGE

Vin 0,25-3 g/l

La dose et la durée du traitement dépendront toutes deux du degré de cession et de l'intensité des caractéristiques souhaitées. Spirit Candy, en raison de son format particulier en granules, facilite des périodes de traitement courtes.

La durée du traitement peut varier de 2 à 3 semaines, selon le vin initial et l'effet à obtenir. Il est conseillé de réaliser des tests préalables pour spécifier les doses et des dégustations fréquentes afin de déterminer le moment optimal de traitement.

MODE D'EMPLOI

Appliquez la dose désirée de Spirit Candy directement sur le réservoir, sans effectuer de traitement préalable.

APPARENCE PHYSIQUE

Granulés bruns d'intensité différente selon le grillage.

PRÉSENTATION

Sacs en polyéthylène alimentaire perforés de 10 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 334 (rév. 2)

2, 4, 6 Trichloroanisole [ng/g]	< LD
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole	< LD
2, 4, 6 Tribromoanisole	< LD
Pentachloroanisole	< LD
Micro-organismes totaux [CFU/g]	< 10 ⁴
Salmonelle [UFC/25g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	10 <
Levures [CFU/g]	10 <

Moules [CFU/g]	< 10 ⁴
Granulométrie < 2 mm [%]	< 5

CONSERVATION

A conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais, sec et inodore.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 5 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.