



Chêne ibérique non grillé.

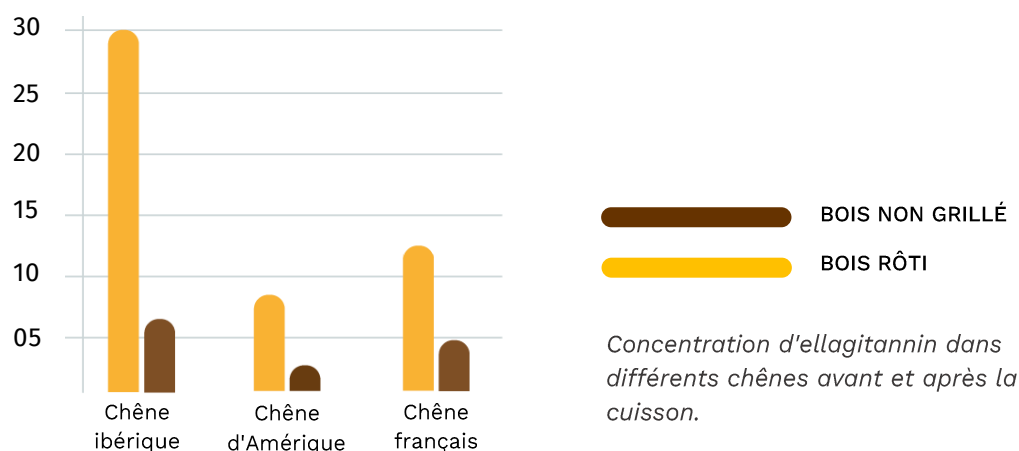
CARACTÉRISTIQUES

Les copeaux Spirit NATURE sont fabriqués à partir de chêne ibérique (Quercus Pyrenaica). Leur grain fin, leur grande porosité, leur perméabilité et leur composition chimique en font un produit idéal pour l'élaboration des vins.

Spirit NATURE améliore les propriétés organoleptiques du vin en transférant des composés qui produisent les arômes et les saveurs souhaités dans le produit final.

Le chêne non torréfié se caractérise par une forte concentration d'ellagitanins, un antioxydant naturel très apprécié.

Les vins Spirit NATURE sont élaborés à partir de morceaux de bois de Quercus pyrenaica taillé, contribuant ainsi à la gestion durable des forêts de chênes de la péninsule ibérique.



SPIRIT ROBLE IBÉRICO	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 NATURE	SANS TOAST	CHIPS 	Pendant la FAL	0,5- 2 g/l

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Appliqué lors de la fermentation alcoolique, le Spirit NATURE (torréfié et longuement séché à l'air) exalte les arômes floraux et variétaux du vin. Leur forte capacité antioxydante préserve les notes fruitées du vin et

contribue à stabiliser sa couleur. Sa forte teneur en ellagitanins renforce la présence des tanins en bouche, augmentant les sensations d'onctuosité et de volume.

COMPOSITION

Bois de cœur de *Quercus pyrenaica*.

DOSAGE

Moût / vin 0,5 - 2 g/l

Le dosage et la durée du traitement dépendent du degré de libération et de l'intensité des caractéristiques souhaitées. Spirit NATURE, la taille spécifique des particules les rend idéales pour les traitements de courte et moyenne durée.

La durée du traitement peut varier de 1 à 4 semaines en fonction du vin et de l'effet désiré. Il est conseillé aux utilisateurs de faire des tests préalables pour déterminer le dosage et de goûter le vin fréquemment pour identifier le temps de traitement optimal dans chaque cas.

MODE D'EMPLOI

Placez la dose souhaitée de Spirit dans des sacs perforés et suspendez-les dans le vin.

Pour optimiser le transfert des propriétés bénéfiques du chêne au vin. Ouvrir les sacs et les verser dans la cuve avec les raisins pour une meilleure extraction.

ASPECT PHYSIQUE

Chips bruns.

PRÉSENTATION

Chips: sac en polyéthylène perforé de 10 kg pour denrées alimentaires.

OBJECTIFS S. VINS ROUGES AROMATIQUES

1. Exprimer mieux la variété, plus intensément et avec un fruit plus défini.
2. Amélioration du redox:

- Augmenter le redox
 - Un meilleur équilibre
3. Améliorer la sensation des raisins en cas de faible maturité.

OBJECTIFS TACTILES VINS ROUGES

1. Sensation accrue de douceur et de grasillat
2. Amélioration de l'astringence
 - Favoriser le lien entre T-T et T-A
 - Équilibre entre douceur et graisse
3. Contribution d'une structure élégante en chêne.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 708 (rév.3)

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

Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit frais et sec

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.

IMPORTANT : le traitement des moustus et/ou vins avec des dérivés de chêne n'est pas autorisé dans certaines dénominations de qualité. Agrovin refuse toute responsabilité concernant l'utilisation de Quercus pyrenaica qui ne respecte pas les règlements en vigueur dans chaque région.