



CARACTÉRISTIQUES

Une présentation innovante d'alternatives de chêne, se présente comme un outil très utile et très nuancé dans l'élaboration des vins dus aux arômes caractéristiques qui s'en dégagent. Spirit Nuance est un additif qui augmente la sensation générale de complexité. Vaste gamme d'arômes spécialisés et de touches de torréfaction.

Il participe à la sensation de fruits à faibles doses. Également, les notes épicées peuvent contribuer à la sensation de fraîcheur. A doses plus élevées on perçoit des notes épicées plus évidentes et des notes torréfiées.

Spécifique pour augmenter toutes les sensations en bouche. Il contribue beaucoup à la persistance, rehaussant les notes fruitées à petites doses.

De tous les bénéfices qu'apporte le chêne, on peut noter:

- Plus grande surface de contact, plus grande vitesse de cession de composés.
- Matière première de la même qualité que les merrains et copeaux.
- Torréfaction homogène
- Ne contient pas d'agglomérants artificiels.
- Application facile, avec treillis directement au vin.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Conçu pour intensifier l'arôme et élargir les nuances du vin.
- Il peut aider à augmenter les fruits à faible dose.
- Cela augmente la douceur, la faimite et surtout le volume et la persévérance.
- Cela agit subtilement la sensation d'onctuosité au centre de la bouche.
- Cela allonge la finale avec des notes de vanille.

COMPOSITION

Cœur de bois de chêne (Quercus petraea/Quercus robur), ne contient pas d'agglomérants artificiels.

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

1/2

DOSAGE

Vin 0,25 - 3 g/l

Tant la dose que la durée du traitement dépendront du degré de libération et de l'intensité des caractéristiques recherchées. Spirit Nuance, par sa présentation en granulés, facilite les périodes de traitement courtes.

La durée du traitement peut varier entre 2 et 3 semaines, dépendant de la position du vin et de l'effet que l'on souhaite obtenir. 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

Appliquer la dose de Spirit Nuance directement sur la cuve, sans réaliser aucun traitement préalable.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur marron de différentes intensités en fonction de la torréfaction.

PRÉSENTATION

Sacs en polyéthylène alimentaire perforé de 10 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 332 (rév. 1)

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, absent de toute odeur.

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

Date optimale de consommation: 5 ans.

IMPORTANT : Le traitement des moutons et/ou vins avec des dérivés de chêne n'est pas autorisé dans certains cas des désignations de qualité ; Agrovin décline toute responsabilité dans l'utilisation de SPIRIT, à l'exception de conformément aux règlements en vigueur dans chaque zone.

RGSEAA: 31.00391/CR

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