



CARACTÉRISTIQUES

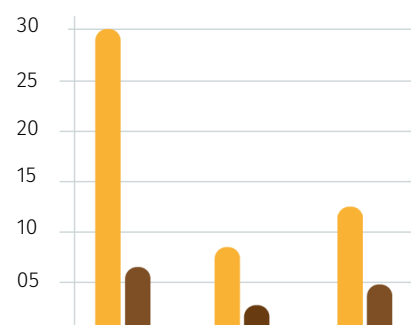
Les copeaux Spirit NATURE sont fabriqués à partir de chêne ibérique (*Quercus Pyrenaica*). Leur grain fin, leur grande porosité, leur perméabilité et leur composition chimique en font un produit idéal pour l'élaboration des vins.

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.

mg elagitanino /g Chêne



Chêne ibérique Chêne américain Chêne français

Concentration d'ellagitanins dans différents chênes avant et après grillage.

BOIS NON TOASTÉ
BOIS TOASTÉ

SPIRIT ROBLE IBÉRIQUE	TOASTÉ	FORMAT	CANDIDATURE	DOSAGE
 NATURE	NON TOASTÉ	CHIPS 	Pendant le 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- 6 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.

L'APPARENCE PHYSIQUE

Chips bruns.

PRÉSENTATION

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

OBJECTIFS S. VINS ROUGES AROMATIQUES

01 Meilleure expression du cépage, fruit plus intense et défini.

02 Amélioration de l'oxydoréduction :

- Augmentation de l'oxydation.
- Meilleur équilibre

03 Amélioration des sensations des raisins à maturité insuffisante.

S. OBJECTIFS TÁCTILES VINS ROUGES

01 Augmentation de la sensation de douceur et d'onctuosité

02 Amélioration de l'astringence

- Liaison T-T et T-A
- Équilibre entre la douceur et l'onctuosité.

03 Apport d'une structure de chêne élégante.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Chips : sac en polyéthylène perforé de qualité alimentaire de 10 kg.

Espèces botaniques [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]	< 0,5
Chloroanisole totaux [ng/g]	< 10
Chlorophénols totaux [ng/g]	< 10
Granulométrie <2 mm [%]	< 0,5

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934

ATTENTION : le traitement des moûts et/ou des vins avec des dérivés du chêne n'est pas autorisé dans certaines appellations de qualité. Agrovin décline toute responsabilité en cas d'utilisation de Quercus pyrenaica non conforme à la réglementation en vigueur dans chaque région.

Rev.4 / Date: 20/07/2023