



# Nuance



### **CARACTERISTIQUES**

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 amplifier les nuances du vin.

Peut aider à renforcer le fruit à faibles doses.

Augmenter la douceur, le gras et surtout le volume et la persistance.

#### COMPOSITION

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

TOPPING	TORRÉFIÉ	FORMAT	APPLICATION	DOSE
Nuance	Moyen plus	The state of the s	Cru Malolactique	0,25-3 g/l

# Chêne

#### DOSE

#### 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.

#### **PRESENTATION**

Sacs de polyéthylène alimentaire perforé de 10 Kg.

# PROPRIÉTÉS PHYSIQUES-CHIMIQUES EP 332 (Rev.0)

Espèce botanique [Quercus petraea/Quercus robur] [%] > 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**

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, absent de toute odeur.

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 conforme au Codex Œnologique International et au Règlementation (UE) 2019/934.