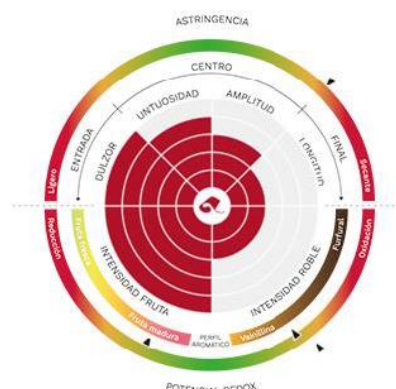




Douceur, onctuosité et respect des fruits



CARACTÉRISTIQUES

Spirit Pure est une chips qui mélange différentes origines botaniques et torréfiées pour obtenir des propriétés uniques de douceur et de respect pour le fruit.

Son application permet de définir le profil fruité des vins avec une légère contribution de bois, accentuant les nuances sucrées tant au nez, grâce à la contribution des lactones et de la vanilline, que sur le palais. Elle apporte des notes subtiles de sous-bois et même des notes de fleurs blanches. Elle améliore les sensations tactiles à l'entrée et au centre de la bouche, augmentant la perception de l'onctuosité. Cela permet d'accentuer la structure du vin avec des tanins très agréables.

Profil moderne, idéal pour accentuer la sensation des fruits sans ajouter un bois évident.

Recommandé dans les vins où l'on recherche une augmentation des sensations fruitées avec une très douce touche de chêne et un léger toast. Il peut également être utilisé dans des vins à faible potentiel redox afin de mieux les ouvrir et les exprimer.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Sensations aromatiques

Respect du fruit, apportant des nuances de fruits rouges et de fleurs blanches. Ça augmente le sentiment de maturité.

Ajout subtil et très agréable de chêne avec un toast léger, une pâtisserie, de la crème, de la noix de coco, etc. Elle réduit la perception du caractère végétal en incorporant des notes sucrées et renforce la présence d'arômes primaires.

Sensations tactiles

Il participe positivement à l'entrée et au centre de la bouche, apportant douceur et onctuosité. Il apporte de la structure grâce à un tanin très agréable.

COMPOSITION

Bois de cœur de *Quercus pyrenaica*, *Quercus alba* et *Quercus petraea* moyen, moyen plus et non grillé.

DOSAGE

Vin 1 - 5 g/l

La dose et la durée du traitement dépendront toutes deux du degré de cession et de l'intensité des caractéristiques souhaitées. Il est essentiel de comprendre la matrice du vin dans laquelle le traitement sera appliqué.

Durée de contact recommandée: 5-6 semaines.

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

Pour faciliter le transfert optimal des bienfaits du bois au vin, il est conseillé de répartir les sacs à différentes hauteurs dans le réservoir.

ASPECT PHYSIQUE

Des chips de différentes intensités selon le toast.

PRÉSENTATION

Sacs en polyéthylène alimentaire perforés de 10 kg.

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 ET MICROBIOLOGIQUES

EP 1009 (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

Conservez dans le contenant d'origine, dans un endroit frais et sec, sans odeurs.

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.