



Chêne américain moyen-grillé plus.

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 Smoothie est un additif unique pour augmenter la sensation fruitée du vin. Conçu pour fortifier et promouvoir les arômes frais.

Il participe à la sensation de fruits à faibles doses. A doses plus élevées il peut apporter des notes épicées et végétales qui favorise la sensation de fraîcheur; à ces doses il peut apparaître aussi certaines notes de vanille.

Spécifique pour apporter du gras en milieu de bouche. Participe aussi au volume et légèrement au final en bouche en maintenant la sensation acide.

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 douails et les copeaux.
- Torréfaction homogène.
- Ne contient pas d'agglomérants artificiels.
- Application facile, avec treillis directement au vin.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Conçu pour contenir des fruits.
- Intensifie la sensation du fruit.
- Augmente l'onctuosité et le centre de la bouche.
- Travaille aussi le volume et subtilement la sensation de final en bouche en maintenant la sensation d'acidité.

COMPOSITION

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

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

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 Smoothie, 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.

COMMENT UTILISER

Appliquez la dose de Spirit Smoothie 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 405 (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.