SPIRIT TOPPING

Smoothie

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

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Conçu pour conserver le fruit. Intensifie

la sensation du fruit. Augmente

l'onctuosité et le milieu de 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	TORRÉFIÉ	FORMAT	APPLICATION	DOSE
Smoothie	Moyen plus		Cru Malolactique	0,25-3 g/l

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

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 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.

MODE D'EMPLOI

Appliquer 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.

PRESENTATION

Sacs de polyéthylène alimentaire perforé de 10 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES-CHIMIQUES

	EP 405 (Rev.0)
Espèce botanique [*Quercus alba*] [%]	> 9
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.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com