



Sottili note di rovere dolce esaltano le sensazioni tattili all'ingresso e al centro della bocca.

Evidenzia la frutta matura.

Caratteristiche

Spirit n°1 Pure è una pacciamatura che fonde diversi elementi botanici e tostati per ottenere proprietà di dolcezza uniche nel rispetto del frutto.

La sua applicazione aiuta a definire il profilo fruttato dei vini con una leggera aggiunta di legno, esaltando le sfumature dolci sia al naso, grazie all'aggiunta di lattoni e vanillina, sia al palato. Aggiunge fini note di sottobosco e persino di fiori bianchi. Aumenta le sensazioni all'ingresso in bocca e al centro con la sua cremosità. Migliora la struttura del vino. Perfetto per esaltare le sensazioni di frutta senza l'evidente aggiunta di legno. Consigliato per i vini in cui si desidera aumentare le sensazioni fruttate con una leggerissima aggiunta di legno.

È consigliato anche per vini ridotti o con un basso potenziale redox, in modo che si esprimano meglio all'apertura.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sensazioni aromatiche.

Rispetta il frutto, apportando sfumature di frutta rossa e fiori bianchi. Aumenta la sensazione di maturità. Contributo sottile e molto piacevole del rovere con leggere note di tostatura, pasticceria, crema, cocco, ecc. Attenua la percezione del carattere vegetale incorporando note dolci, rafforza la presenza degli aromi primari.

Sensazioni tattili.

Svolge un ruolo positivo all'ingresso e al centro della bocca, fornendo morbidezza e cremosità. Aggiunge struttura grazie al suo tannino molto piacevole.

COMPOSIZIONE

Durame di Quercus alba e Quercus pyrenaica.

DOSE

Vino 0,5 - 5 g/l

Il dosaggio e la durata del trattamento dipendono dal grado di rilascio e dall'intensità delle caratteristiche desiderate. È fondamentale conoscere la matrice del vino in cui verrà applicato il trattamento.

Tempo di contatto consigliato: 6-8 settimane.

Si consiglia di effettuare test preliminari per determinare il dosaggio e degustazioni frequenti per determinare la durata ottimale del trattamento.

ISTRUZIONI

Per trasferire in modo ottimale i benefici del legno al vino, si consiglia di posizionare i sacchi a diverse altezze nel tino.

ASPETTO FISICO

Scaglie marroni di intensità variabile a seconda della tostatura.

PRESENTAZIONE

Contenitore per alimenti in polietilene forato da 10 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 1009 (REV.0)

| | |
|---|------------|
| Specie botaniche [Quercus alba e Quercus yrenaica] % | > 98 |
| Densità apparente [g/ml] | 0,19- 0,29 |
| Umidità [%] | < 5 |
| Fe [mg/kg] | < 1,8 |
| As [mg/kg] | < 2,8 |
| Metalli pesanti [mg/kg] | < 9 |
| 2,4,6-TCA [ng/g] | < 0,5 |
| Cloroanisoli totali [ng/g] | < 10 |
| Clorofenoli totali [ng/g] | < 10 |
| Granulometria < 2 mm [%] | < 5 |

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in un luogo fresco, asciutto e privo di odori.

Una volta aperto, deve essere utilizzato il prima possibile. Da consumarsi preferibilmente entro 5 anni dall'imbottigliamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit respectant le Codex oenologique international et Règlement (UE) 2022/68.

IMPORTANTE: Il trattamento dei mosti e/o dei vini con derivati del rovere non è consentito in alcune denominazioni di qualità; Agrovin declina ogni responsabilità per un utilizzo di SPIRIT cheviola la regolamentazione in vigore nella zona di appartenenza.

Rev.0 / Date: 24/08/2023