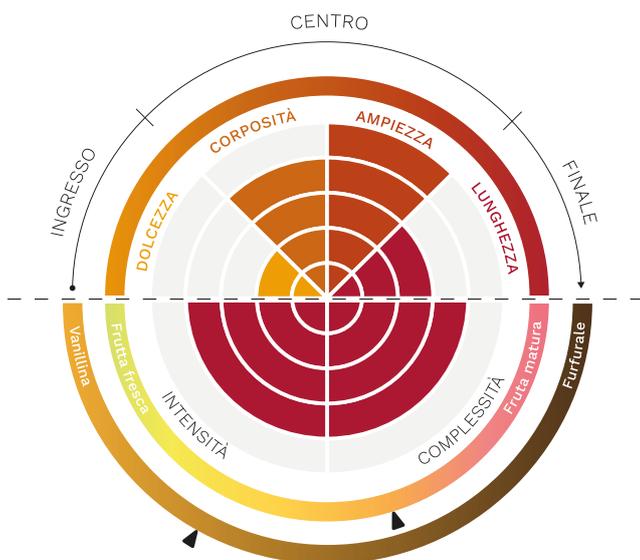




Intensità e complessità delle note vanigliate e speziate



— Caratteristiche

Spirit n°2 Core è un chip che fonde diverse origini botaniche e tostate per aumentare la complessità e l'intensità aromatica e partecipare positivamente a tutte le fasi del gusto.

Consigliato per quei vini in cui si cerca un aumento generale della complessità e un aumento equilibrato delle sensazioni tattili.

— Caratteristiche organolettiche

Sensazioni aromatiche

Apporta attraenti note di rovere che ricordano il rovere francese a grana fine, con sottili note tostate che contribuiscono ad migliorare la complessità del vino. Si caratterizza per il suo grado di complessità con vaniglia, spezie e furfurolo.

Sensazioni tattili

È intensamente coinvolto al centro della bocca, fornendo untuosità e grande ampiezza. Contribuisce anche in misura minore alla dolcezza e aumenta la lunghezza del vino con note di vaniglia e spezie.

— Composizione

Durame di *Quercus alba* e *Quercus petraea*.

— Dose

Vino 1-5 g/l

Sia la dose che la durata del trattamento dipenderanno dal grado di rilascio e dall'intensità delle caratteristiche desiderate.

Tempo di contatto consigliato: 4 settimane.

Si consiglia di effettuare dei test di laboratorio per calibrare le dosi e per determinare il tempo di trattamento ottimale.

Modalità di utilizzo

Per facilitare il trasferimento dei benefici del legno al vino in modo ottimale, si consiglia di distribuire i sacchi di trucioli e domino a diverse altezze nel serbatoio.

Aspetto fisico

Scaglie di color marrone di differente intensità variabile a seconda della tostatura.

Presentazione

Sacchi forati in polietilene alimentare da 10 Kg.

Proprietà fisico-chimiche e microbiologiche

EP 1008 (REV.0)

Specie botaniche [<i>Quercus alba</i> e <i>Quercus petraea</i>] [%]	> 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 e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 5 anni a partire dal confezionamento.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.