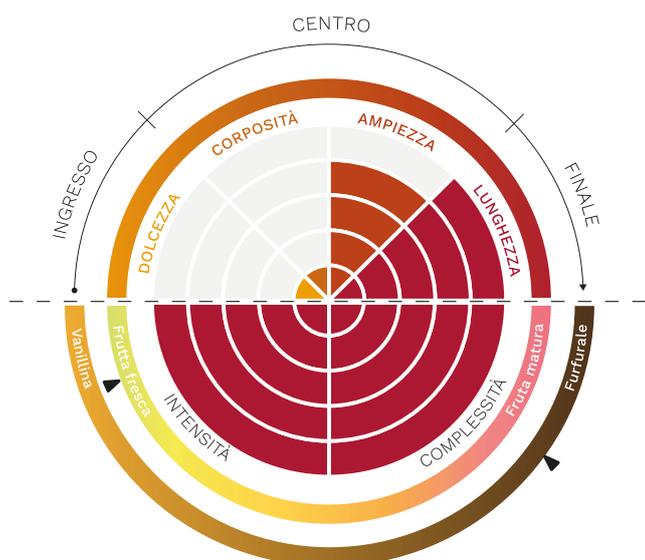




## Note tostate e affumicate persistenti



### — Caratteristiche

Spirit n°3 Roast è un chip che fonde diverse origini botaniche e un'intensa tostatura per aumentare le note affumicate ed esaltare la freschezza del fruttato.

Consigliato per i vini dove si cerca una grande complessità con evidenti note di alta tostatura. È anche raccomandato a basse dosi per ripristinare la freschezza della frutta.

### — Caratteristiche organolettiche

#### Sensazioni aromatiche

Apporta note intense grazie alla tostatura del legno. Introduce principalmente note affumicate, ma anche pane marrone tostato e spezie. Aiuta ad esaltare le fresche sensazioni fruttate, allo stesso tempo intensifica le note balsamiche e di mentolo.

#### Sensazioni tattili

È intensamente coinvolto nel finale, aumentando la lunghezza del vino con il suo contributo di note tostate.

### — Composizione

Durame di *Quercus pyrenaica* e *Quercus petraea*.

### — Dose

#### Vino 0,5 – 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 1010 (REV.0)

Specie botaniche [ <i>Quercus pyrenaica</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.