



CARATTERISTICHE

Un formato innovativo nei vini alternativi di quercia è presentato come uno strumento molto utile e distintivo nella vinificazione grazie agli aromi caratteristici estratti. Spirit Candy è una guarnizione con un profilo Vanilla definito. Creato per intensificare le note più dolci del vini.

Partecipa alla sensazione di frutta a basse dosi. Spirit Candy promuove la percezione del frutto maturo. A dosi più elevate contribuisce alla sensazione di note di quercia non tostata, influenzando la freschezza aromatica con note di sottobosco ed erbe aromatiche.

Specifico per fornire dolcezza in bocca. Partecipa inoltre in modo sottile al contributo di grasso e perseveranza.

Tra tutti i benefici che la quercia offre, i seguenti possono essere evidenziati:

- Superficie di contatto più ampia, tasso di rilascio del composto più alto.
- Materia prima della stessa qualità delle doghe e delle scheggiate.
- Toasting omogeneo.
- Non contiene leganti artificiali.
- Applicazione facile, con la mesh direttamente sul vino.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Profilo vanilla definito.
- Contribuisce e contribuisce alla sensazione di note dolci e di frutta matura.
- Amplifica la bocca soprattutto grazie al grande contributo di dolcezza all'ingresso della bocca.
- Lavora sottilmente la sensazione di untuosità al centro della bocca.
- Allunga il finale con note di vaniglia.

COMPOSIZIONE

Il durame di quercia (*Quercus alba*) non contiene leganti artificiali.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Candy	Medio plus		Affinamento malolattico	0,25-3 g/l

DOSAGGIO

Vino 0,25-3 g/l

Sia la dose che la durata del trattamento dipendono dal grado di cessione e dall'intensità delle caratteristiche desiderate. Spirit Candy, grazie al suo particolare formato di pellet, facilita brevi periodi di trattamento.

La durata del trattamento può variare da 2 a 3 settimane, a seconda del vino di partenza e dell'effetto da ottenere. È consigliabile effettuare test precedenti per specificare dosi e degustazioni frequenti per determinare il tempo ottimale per il trattamento.

COME USARLO

Applica la dose desiderata di Spirit Candy direttamente sul serbatoio, senza effettuare alcun trattamento precedente.

ASPETTO FISICO

Pellet marroni di intensità diversa a seconda del tostato.

PRESENTAZIONE

Sacchetti in polietilene forati di grado alimentare da 10 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 334 (rev.2)

2, 4, 6 Trichloroanisole [ng/g]	< LD
2, 3, 4, 6 Tetrachloroanisolo	< LD
2, 4, 6 Tribromoanisole	< LD
Pentachloroanisolo	< LD
Microrganismi totali [CFU/g]	< 10 ⁴
Salmonella [CFU/25g]	Assenza
Coliformi totali [CFU/g]	< 10
Lieviti [CFU/g]	< 10
Stampi [CFU/g]	< 10 ⁴
Granulometria < 2 mm [%]	< 5

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 5 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.