



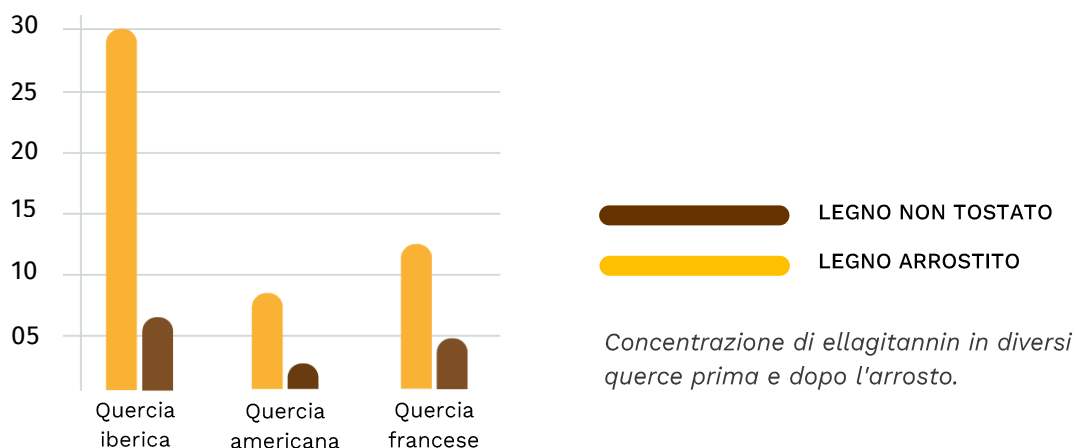
Quercia iberica non tostata.

CARATTERISTICHE

I chips Spirit NATURE sono realizzati con quercia iberica (*Quercus Pyrenaica*). La loro grana fine, l'elevata porosità, la permeabilità e la composizione chimica li rendono ideali per l'uso nella vinificazione.

Spirit NATURE migliora le proprietà organolettiche del vino trasferendo composti che producono aromi e sapori ricercati nel prodotto finale. La quercia non tostata è caratterizzata da alte concentrazioni di ellagitannin, un antiossidante naturale molto apprezzato.

Spirit NATURE sono realizzati con pezzi di legno da potatura di *Quercus pyrenaica*, contribuendo alla gestione sostenibile delle foreste di querce della Penisola Iberica.



SPRIT ROBLE IBÉRICO	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 NATURE	SENZA TOSTARE	CHIPS 	Durante la FAL	0,5- 2 g/l

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Applicato durante la fermentazione alcolica, Spirit NATURE (tostato e essiccato all'aperto per molto tempo) esalta gli aromi floreali e varietali del vino. La sua elevata capacità antiossidante preserva le note fruttate del vino e aiuta a stabilizzare il colore. Il suo alto contenuto di ellagitannini rafforza la presenza di tannini in bocca, aumentando le sensazioni di untuosità e volume.

COMPOSIZIONE

Durame di Quercus pyrenaica.

DOSAGGIO

Mosto / vino 0,5 - 2 g/l

Sia la dose che la durata del trattamento dipendono dal grado di cessione e dall'intensità delle caratteristiche desiderate. Spirit NATURE, la dimensione specifica delle sue particelle le rende ideali per trattamenti a breve e medio termine.

Il tempo di trattamento può variare tra 1 e 4 settimane a seconda del vino e dell'effetto desiderato. Si consiglia agli utenti di sottoporsi al pretest per determinare il dosaggio e di assaggiare frequentemente il vino per individuare il tempo ottimale per il trattamento in ogni caso.

ISTRUZIONI PER L'USO

Metti la dose desiderata di Spirito in sacchi perforati e sospendili nel vino.

Ottimizzare il trasferimento delle proprietà benefiche dalla quercia al vino. Apri i sacchetti e versali nell'acquario insieme all'uva per una migliore estrazione.

ASPETTO FISICO

Patatine marroni.

PRESENTAZIONE

Patatine: 10 kg sacchetti di polietilene forati di grado alimentare.

OBIETTIVI S. VINI ROSSI AROMATICI

1. Esprimere meglio la varietà di frutti, più intensi e definiti.
2. Miglioramento del redox:
 - Aumentare il redox
 - Un equilibrio migliore
3. Migliora la sensazione dell'uva con scarsa maturazione.

OBIETTIVI TATTILI VINI ROSSI

1. Maggiore sensazione di dolcezza e oleosità
2. Miglioramento dell'astringenza
 - Promuovere il legame tra T-T e T-A
 - Equilibrio tra dolcezza e unto
3. Contributo di una struttura elegante in quercia.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 708 (rev.3)

2, 4, 6 Trichloroanisole [ng/g]	< LD
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisolo	< LD
2, 4, 6 Tribromoanisole	< LD
Pentacloroanisolo	< 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.

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.

IMPORTANTE: il trattamento di mosti e/o vini con derivati in quercia non è consentito in determinate denominazioni di qualità. Agrovin rifiuta ogni responsabilità per l'uso di *Quercus pyrenaica* che non sia conforme alle normative vigenti in ogni area.