

SUMATURA

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 Nuance è una somma di sfumature in cui il senso complessivo di complessità aumenterà. Ampia gamma di aromi speziati e sottili tostati.

Partecipa alla sensazione di frutta a basse dosi. Può anche contribuire con note speziate alla sensazione di freschezza. A dosi più elevate, si percepiscono note più evidenti di spezia e note tostate.

Specifico per aumentare tutte le sensazioni in bocca. Contribuisce molto alla persistenza esaltando le note di frutta a basse dosi.

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

- Progettato per intensificare l'aroma ed espandere le sfumature del vino.
- Può aiutare a aumentare la frutta a dosi basse.
- Aumenta dolcezza, debole e, soprattutto, volume e perseveranza.
- Lavora sottilmente la sensazione di untuosità al centro della bocca.
- Allunga il finale con note di vaniglia.

COMPOSIZIONE

Il durame di quercia (*Quercus petraea*/*Quercus robur*) non contiene leganti artificiali.

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

1/2

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 Nuance, 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

Applicare la dose desiderata di Spirit Nuance direttamente sul serbatoio, senza effettuare alcun pre-trattamento.

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 332 (rev.1)

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.

IMPORTANTE: Il trattamento di mosti e/o vini con derivati della quercia non è consentito in alcune zone designazioni di qualità; Agrovin declina ogni responsabilità nell'uso di SPIRIT, ad eccezione di in conformità con i regolamenti in vigore in ogni zona.

RGSEAA: 31.00391/CR

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