


Rovere iberico

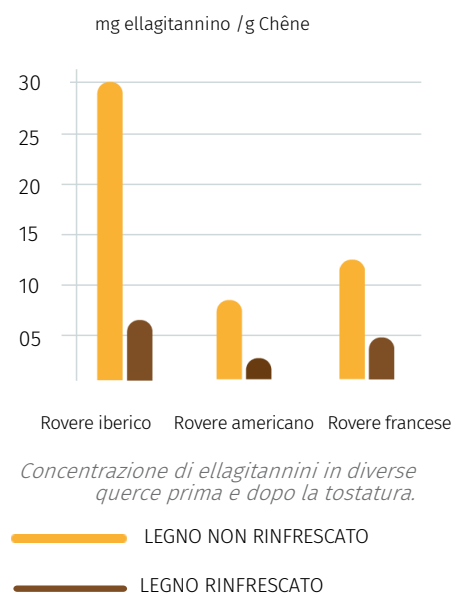
CARATTERISTICHE

I trucioli Spirit NATURE sono ottenuti da quercia iberica (*Quercus Pyrenaica*). La loro grana fine, l'elevata porosità, la permeabilità e la composizione chimica li rendono ideali per la vinificazione.

Spirit NATURE migliora le proprietà organolettiche del vino trasferendo nel prodotto finale i composti che producono gli aromi e i sapori desiderati.

Il rovere non tostato è caratterizzato da un'alta concentrazione di ellagitannini, un antiossidante naturale molto apprezzato.

I vini Spirit NATURE sono prodotti con pezzi tagliati di legno di *Quercus pyrenaica*, contribuendo così alla gestione sostenibile delle foreste di quercia della penisola iberica.



SPIRIT IBERICO ROBLE	TOSTO	FORMATO	CANDIDATURA	DOSAGGIO
 NATURE	NON TOASTÉ	CHIPS 	Durante il FAL	0,5- 2 g/l

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Applicato durante la fermentazione alcolica, lo Spirit NATURE (tostato ed essiccato all'aria per lungo tempo) esalta gli aromi floreali e varietali del vino. La sua elevata capacità antiossidante preserva le note fruttate del vino e contribuisce a stabilizzarne il colore. Il suo elevato contenuto di ellagitannini rafforza la presenza di tannini al palato, aumentando la sensazione di morbidezza e volume.

COMPOSIZIONE

Durame di Quercus pyrenaica.

DOSAGGIO

Mosto/vino 0,5- 6 g/l

Il dosaggio e la durata del trattamento dipendono dal grado di rilascio e dall'intensità delle caratteristiche desiderate. La specifica dimensione delle particelle di Spirit NATURE lo rende ideale per trattamenti a breve e medio termine.

La durata del trattamento può variare da 1 a 4 settimane, a seconda del vino e dell'effetto desiderato. Si consiglia di effettuare test preliminari per determinare il dosaggio e di assaggiare frequentemente il vino per individuare il tempo di trattamento ottimale in ogni caso.

ISTRUZIONI PER L'USO

Mettere la dose desiderata di Spirito in sacchetti perforati e sospenderli nel vino.

Per ottimizzare il trasferimento delle proprietà benefiche del rovere al vino. Aprire i sacchetti e versarli nella vasca con l'uva per una migliore estrazione.

ASPETTO FISICO

Patatine marroni.

PRESENTAZIONE

Chips: sacco in polietilene perforato da 10 kg per alimenti.

OBIETTIVI S. VINI ROSSI AROMATICI

01 Migliore espressione del vitigno, frutto più intenso e definito.

02 Miglioramento dell'ossidoriduzione:

- Aumento dell'ossidazione.
- Migliore equilibrio

03 Miglioramento delle sensazioni delle uve sotto-mature.

S. OBIETTIVI TÁCTILE VINI ROSSI

01 Maggiore sensazione di morbidezza e cremosità

02 Miglioramento dell'astringenza

- Connessione T-T e T-A
- Bilancia morbidezza e cremosità.

03 Aggiunge un'elegante struttura di rovere.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

Chips: sacchetto di polietilene alimentare perforato da 10 kg.

Specie botanica [Quercus pyrenaica] [%]	> 98
Densità di massa [g/ml].	0,19- 0,29
Umidità [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metalli pesanti [mg/kg]	< 0,5
Cloroanisolo totali [ng/g].	< 10
Clorofenoli totali [ng/g]	< 10
Dimensione delle particelle <2 mm [%]	< 0,5

ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in un luogo fresco e asciutto.

RGSEAA: 31.00391/CR

Il prodotto è conforme al Codex enologico internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.

NOTA: il trattamento dei mosti e/o dei vini con derivati del rovere non è autorizzato in alcune denominazioni di qualità. Agrovin declina ogni responsabilità per l'utilizzo di Quercus pyrenaica non conforme alle normative vigenti in ciascuna regione.

Rev.4 / Data: 20/07/2023