


 SPIRIT TOPPING

Nuance



CARATTERISTICHE

Un formato innovativo in contenitori in rovere, uno strumento molto utile per diversificare il processo di vinificazione grazie agli aromi caratteristici che vengono estratti. Spirit Nuance è un topping dalle molte sfumature che dona una sensazione generale di complessità. Ampia gamma di aromi speziati e sottili note tostate.

Godi di quel sentore fruttato nelle piccole dosi. Anche le note speziate contribuiscono a dare un tocco di freschezza. In dosi più elevate le note speziate e tostate sono più evidenti.

Le sensazioni gustative all'assaggio in questo modo risultano intensificate. Contribuisce molto alla persistenza esaltando le note di frutta nelle piccole dosi.

Tra tutti i vantaggi del rovere, i principali sono:

- Una maggiore superficie di contatto, un rilascio più rapido dei composti.
- Una materia prima di altissima qualità.
- Una tostatura omogenea.
- Non contiene leganti artificiali.
- Di facile applicazione con una rete, a contatto diretto con il vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Progettato per intensificare l'aroma e ampliare le sfumature del vino.

Può aiutare a donare un tono fruttato nelle piccole dosi.

Aumenta la dolcezza, la corposità e, soprattutto, il volume e la persistenza.

COMPOSIZIONE

Durame di quercia (*Quercus petraea/Quercus robur*), non contiene leganti artificiali.

TOPPING	TOSTATO	FORMATO	APPLICAZIONE	DOSE
 Nuance	Medio plus		Invecchiamento malolattico	0,25-3 g/l

DOSE

Vino 0,25-3 g/l

Sia la dose che la durata del trattamento dipenderanno dal grado di rilascio e dall'intensità delle caratteristiche desiderate. **Spirit Nuance**, grazie al suo particolare formato in pellet, facilita i periodi brevi di trattamento.

La durata del trattamento può variare da 2 a 3 settimane, a seconda del vino di partenza e dell'effetto che si desidera ottenere. Si consiglia di effettuare dei test di laboratorio per calibrare le dosi e di effettuare assaggi frequenti per determinare il tempo di trattamento ottimale.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Applicare la dose desiderata di **Spirit Nuance** direttamente nel serbatoio, senza un pretrattamento.

ASPETTO FISICO

Pellet in diverse intensità di marrone, a seconda della tostatura.

PRESENTAZIONE

Sacchi forati in polietilene alimentare da 10 Kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE**EP 332 (Rev.0)**

Specie botanica [Quercus petraea/Quercus robur][%]	> 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
Cloroanisoli totali [ng/g]	< 10
Dimensione delle	< 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.