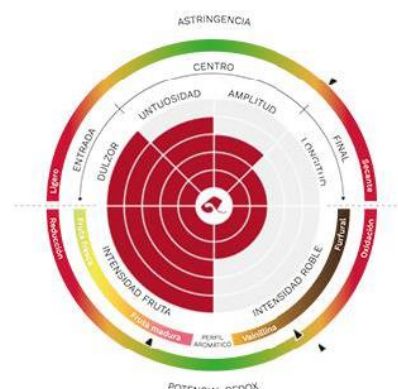




Dolcezza, untuosità e rispetto per la frutta



CARATTERISTICHE

Spirit Pure è una chips che mescola diverse origini botaniche e tostate per ottenere proprietà uniche di dolcezza e rispetto per il frutto.

La sua applicazione permette di definire il profilo fruttale dei vini con un leggero contributo di legno, esaltando le sfumature dolci sia sul naso, grazie al contributo di lattoni e vanilina, sia al palato. Fornisce note sottili di sottobosco e persino note di fiore bianco. Migliora le sensazioni tattili all'ingresso e al centro della bocca, aumentando la percezione di untuosità. Permette di aumentare la struttura del vino con tannini molto piacevoli.

Profilo moderno, ideale per aumentare la sensazione di frutta senza aggiungere un legno evidente. Raccomandato nei vini dove si cerca un aumento delle sensazioni fruttate con un tocco molto morbido di quercia e una leggera tostatura. Può essere usato anche in vini con basso potenziale redox per aprirli ed esprimerli meglio.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Sensazioni aromatiche

Rispetto per il frutto, che fornisce sfumature di frutto rosso e fiore bianco. Aumenta la sensazione di maturità.

Aggiunta sottile e molto piacevole di quercia con un tostato leggero, pasticceria, panna, cocco, ecc. Riduce la percezione del carattere vegetale incorporando note dolci e esalta la presenza di aromi primari.

Sensazioni tattili

Partecipa positivamente all'ingresso e al centro della bocca, fornendo dolcezza e untuosità. Fornisce struttura grazie a un tannino molto piacevole.

COMPOSIZIONE

Durame di *Quercus pyrenaica*, *Quercus alba* e *Quercus petraea* tostato medio, medio plus e non tostato.

DOSAGGIO

Vino 1 - 5 g/l

Sia la dose che la durata del trattamento dipendono dal grado di cessione e dall'intensità delle caratteristiche desiderate. È essenziale comprendere la matrice del vino in cui verrà applicato il trattamento.

Tempo di contatto consigliato: 5-6 settimane.

È consigliabile effettuare test precedenti per specificare dosi e degustazioni frequenti per determinare il tempo ottimale per il trattamento.

COME USARLO

Per facilitare il trasferimento ottimale dei benefici del legno al vino, è consigliabile distribuire i sacchi a diverse altezze nell'acquario.

ASPETTO FISICO

Patate di intensità diversa a seconda del toast.

PRESENTAZIONE

Sacchetti in polietilene forati di grado alimentare da 10 kg.

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 E MICROBIOLOGICHE

EP 1009 (Rev.1)

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, privo di odori.

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.