


 SPIRIT TOPPING

Smoothie

CARATTERISTICHE

Un formato innovativo in contenitori in rovere, si presenta come uno strumento molto utile per differenziare la vinificazione grazie agli aromi caratteristici che si estraggono. Spirit Smoothie è un topping unico per esaltare la sensazione fruttata del vino. Progettato per potenziare ed intensificare gli aromi freschi.

Contribuisce a quella sensazione di fruttato nelle piccole dosi. In dosi più elevate può fornire note speziate e vegetali che favoriscono la sensazione di freschezza; in questo caso possono apparire anche alcune note vanigliate.

Specifico per donare corposità al palato. Contribuisce a donare volume e a creare un retrogusto aspro durante la degustazione.

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 mantenere il gusto fruttato. Intensifica la sensazione di fruttato. Aumenta la corposità all'interno della bocca.

Agisce anche sul volume e delicatamente sul gusto finale in bocca, mantenendo il sentore aspro.

COMPOSIZIONE

Durame di quercia (*Quercus alba*), non contiene leganti artificiali.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APPLICAZIONE	DOSE
 Medio plus	Medio plus		Invecchiam ento 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 Smoothie**, 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 delle prove 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 Smoothie** direttamente nel serbatoio, senza 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 405 (Rev.0)

Specie botanica [Quercus alba] [%]	> 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
Clorofenoli totali [ng/g]	< 10
Dimensione delle particelle < 2 mm [%]	< 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; Agrovin 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.