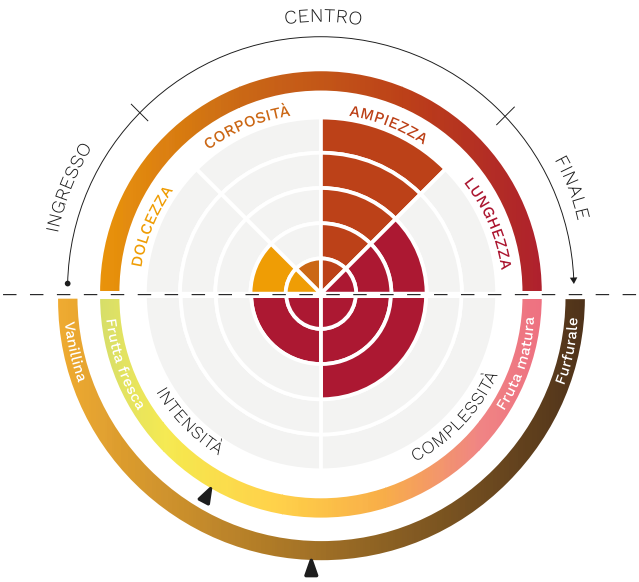
SPIRIT WHITE

Freschezza e aumento della sensazione di acidità



Caratteristiche

Spirit White è un chip selezionato per l'utilizzo nella costruzione e affinamento dei vini bianchi.

Con brevi tempi di contatto, esalta le note di frutta fresca e rafforza la sensazione acida, rafforzando la struttura con equilibrio.

Consigliato per i vini bianchi in cui è necessario aumentare la complessità, le sensazioni acide e la struttura senza marcare il legno.

Caratteristiche organolettiche

Sensazioni aromatiche

Rispetta il profilo fruttato del vino, apportando note fresche e recuperando la sua giovinezza aromatica. Permette agli aromi primari di aumentare ed esalta le note di erbe secche.

Sensazioni tattili

Contribuisce alla pienezza aumentando la sensazione acida e aumentando la lunghezza del vino.

Composizione

Durame di *Quercus pyrenaica.*

Dose

Vino 0,5 – 3 g/l

Sia la dose che la durata del trattamento dipenderanno dal grado di rilascio e dall'intensità delle caratteristiche desiderate.

Tempo di contatto consigliato: 4 settimane.

Si consiglia di effettuare dei test di laboratorio per calibrare le dosi e per determinare il tempo di trattamento ottimale.

Modalità di utilizzo

Per facilitare il trasferimento dei benefici del legno al vino in modo ottimale, si consiglia di distribuire i sacchi di trucioli e domino a diverse altezze nel serbatoio.

Aspetto fisico

Scaglie di color marrone di differente intensità variabile a seconda della tostatura.

Presentazione

Sacchi forati in polietilene alimentare da 10 Kg.

Proprietà fisico-chimiche e microbiologiche

EP 1011 (REV.0)

Specie botaniche [*Quercus pyrenaica*] [%]	> 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
Granulometria < 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.

Le informazioni dettagliate nella presente scheda tecnica rispondono alle nostre conoscenze attuali. L'azienda non si rende responsabile di un uso improprio esterno al quadro legale di utilizzo del prodotto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54
agrovin.com