



## CARATTERISTICHE

Il pellet, un formato innovativo e alternativo al rovere, costituisce uno strumento molto utile ed efficace nella vinificazione, grazie soprattutto agli aromi caratteristici che vengono rilasciati. Spirit Candy, per la sua struttura, porosità e permeabilità, consente un rapido rilascio di composti aromatici, con una dose ridotta rispetto ai formati tradizionali. Massimo rispetto varietale, con una fusione di vaniglia e caramello.

Tra tutti i vantaggi del rovere, i principali sono:

- Maggiore superficie di contatto, rilascio più rapido dei composti.
- Materia prima della stessa qualità di doghe e trucioli.
- Tostatura omogenea, la tostatura viene eseguita dopo la fabbricazione del pellet.
- Non contiene leganti artificiali.
- Di facile applicazione, applicato direttamente al vino.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

• Legno di rovere **Spirit Candy**, ricco di polifenoli e aldeidi fenoliche, derivanti dalla degradazione termica della lignina. Ha un'alta concentrazione di vanillina e cis-whisky lattone, che rende l'aroma di vaniglia e caramello ben definito all'interno del vino.

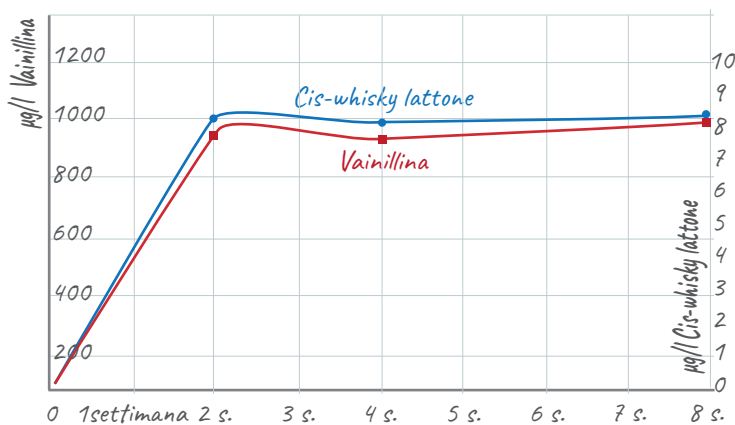


Grafico 1. Tempo di rilascio dei composti, relazionato ai descrittori vaniglia e caramello (vanillina e cis-whisky lattone). Dopo le prime due settimane, l'estrazione di questi composti è quasi completa. Con **Spirit Candy**, i tempi di contatto si riducono, e si ottiene l'aroma di vaniglia e caramello. Prova svolta con tempranillo al 12%, con pellet **Spirit Candy**, alla dose di 1,5 g/l.

## COMPOSIZIONE

Durame di *Quercus alba*, non contiene leganti artificiali.

## DOSE

Vino 1-4 g/l

Sia la dose che la durata del trattamento dipenderanno sia dal grado di rilascio che dalle caratteristiche di intensità desiderate. **Spirit Candy**, grazie al suo particolare formato in pellet riduce i tempi di trattamento.

*La durata del trattamento può variare da 1 a 4 settimane, a seconda del vino di partenza e dell'effetto che si desidera ottenere. Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottima da utilizzare e di eseguire degustazioni frequenti per determinare la durata del trattamento.*

SPIRIT ROVERE AMERICANO	FORMATO	APPLICAZIONE	DOSE
 <p>Candy</p>	 <p>Pellet</p>	<p>Fermentazione malolattica Affinamento</p>	<p>1-4 g/l</p>

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

Applicare la dose desiderata di **Spirit Candy** direttamente nel serbatoio, senza alcun trattamento preliminare.

**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 334 (Rev:1)**

Especie botánica [ <i>Quercus alba</i> ] [%]	> 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
Granulometro < 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 di mosti e/o vini con derivati del rovere non è consentito in alcune denominazioni di qualità; Agrovin declina ogni responsabilità per qualsiasi utilizzo del *Quercus alba* che non sia conforme alle normative vigenti di ogni zona.*

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.*