

Tanino elágico de carvalho em solução aquosa. Baunilha, cacau e especiarias.

### CARACTERÍSTICAS

Spirit Soul é uma solução de tanino de carvalho francês em água. O seu cuidadoso processo de produção permite a extração de taninos doces de carvalho, sem sensações adstringentes ou aromas desagradáveis.

O seu formato líquido facilita a sua aplicação e elimina o tempo de contacto necessário quando comparado com outros alternativos de carvalho.

### QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Contribui com atraentes notas de carvalho que lembram o carvalho francês de grão fino e de grande elegância. Aumenta a complexidade aromática dos vinhos, conferindo-lhes aromas de baunilha, cacau e especiarias.

Em doses baixas, o Spirit Soul ajuda a reforçar o carácter frutado, respeitando o carácter varietal dos vinhos.

Tem um efeito positivo no centro e no final, proporcionando untuosidade e estrutura com taninos muito agradáveis.

### COMPOSIÇÃO

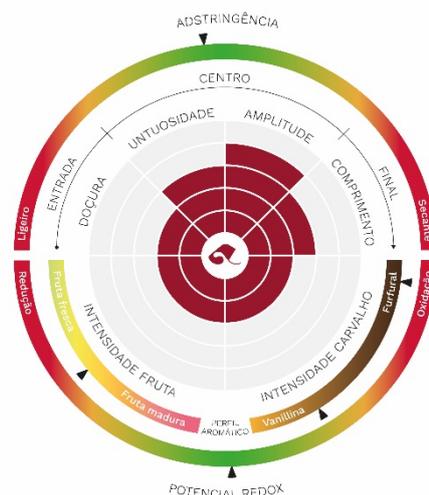
Solução de tanino elágico de carvalho (*Quercus petraea* e *Quercus robur*), L (+) ácido tartárico (E-334) e dióxido de enxofre (E-220). (Contém sulfitos: 40 - 80 ppm SO<sub>2</sub>).

### DOSAGEM

**5-20 ml/hl:** Proporciona um toque subtil de madeira, realçando os aromas primários e proporcionando uma sensação de equilíbrio na boca.

**20-60 ml/hl:** Intensifica o perfil do carvalho, realçando as notas de madeira e contribuindo para uma maior estrutura e complexidade do vinho.

É aconselhável efetuar testes preliminares para determinar a dose.



As informações fornecidas nesta ficha de dados baseiam-se nos nossos conhecimentos actuais. A empresa não assume qualquer responsabilidade por uma utilização incorrecta ou fora do quadro legal de utilização do produto.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Aquecer e agitar o produto antes da utilização, adicionar ao vinho para assegurando a sua homogeneização.

Em afinamento, recomenda-se a adição do produto 1 ou 2 semanas antes do engarrafamento, com o vinho já estabilizado, seguido de uma filtração do vinho antes do engarrafamento. É importante efetuar ensaios laboratoriais para ajustar a dosagem e avaliar a filtrabilidade.

## APARÊNCIA FÍSICA

Líquido acastanhado.

## APRESENTAÇÃO

Embalagens de 1 e 5 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 564 (rev.1)

Polifenóis totais [%].	>15
pH	2.6 - 2.8
SO <sub>2</sub> [mg/l]	40 - 80
Densidade 20°C (g/ml)	1.10-1.14
Resíduo seco [%](w/w)	>25
Fração insolúvel [%]	< 2
As [mg/kg] As	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Cu [mg/kg]	< 5
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0.5
Cd [mg/kg]	< 0.5
Salmonella [CFU/25ml]	Ausência
Coliformes totais [CFU/ml]	< 30
E. coli [CFU/25 ml]	Ausência
Bolores [CFU/ml]	< 100

## MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco, seco e isento de odores. Temperatura ótima de conservação 4-8°C.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferência antes de: 1 ano após a embalagem.