



**Notas subtis de carvalho doce realçam as sensações tácteis na entrada e no centro da boca.**

**Realça a fruta madura.**

## CARACTERÍSTICAS

Spirit nº1 Pure é um mulch que mistura vários elementos botânicos e tostados para obter propriedades de doçura únicas, respeitando a fruta.

A sua aplicação ajuda a definir o perfil frutado dos vinhos com uma ligeira adição de madeira, realçando as nuances doces tanto no nariz, graças à adição de lactonas e vanilina, como no paladar. Acrescenta notas finas de vegetação rasteira e até de flores brancas. Melhora as sensações ao entrar na boca e no centro com a sua cremosidade. Melhora a estrutura do vinho. Perfeito para realçar as sensações frutadas sem a adição óbvia de madeira. Recomendado para vinhos onde se pretende aumentar as sensações de fruta com uma adição muito ligeira de madeira.

Recomendado também para vinhos com baixo potencial redox, para que se exprimam melhor aquando da abertura.



## QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

### Sensações aromáticas.

Respeita a fruta, trazendo nuances de frutos vermelhos e flores brancas. Realça a sensação de maturidade.

Subtil e muito agradável contribuição do carvalho com ligeiras notas de tosta, pastelaria, nata, coco, etc. Suaviza a perceção do carácter vegetal ao incorporar notas doces, reforça a presença dos aromas primários.

### Sensações tácteis.

Desempenha um papel positivo na entrada e no centro da boca, proporcionando suavidade e cremosidade. Dá estrutura graças ao seu tanino muito agradável.

## COMPOSIÇÃO

*Durame di Quercus alba e Quercus pyrenaica.*

## DOSE

Vinho 0,5 - 5 g/l

A dosagem e a duração do tratamento dependem do grau de libertação e da intensidade das características desejadas. É essencial conhecer a matriz do vinho no qual o tratamento será aplicado.

Tempo de contacto recomendado: 6-8 semanas.

Recomenda-se a realização de testes preliminares para determinar a dosagem e a realização de provas frequentes para determinar a duração óptima do tratamento.

## MODO DE APLICAÇÃO

Para otimizar a transferência dos benefícios da madeira para o vinho, recomenda-se a colocação dos sacos a diferentes alturas na cuba.

## ASPETO FÍSICO

Flocos castanhos de intensidade variável consoante a torrefação.

## APRESENTAÇÃO

Recipiente para alimentos em polietileno perfurado de 10 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 1009 (REV.0)

Espécie botânica [Quercus alba e Quercus yrenaica] %	> 98
Densidade aparente [g/ml]	0,19- 0,29
Humidade [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metais pesados [mg/kg]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Total de cloroanisóis [ng/g]	< 10
Total de clorofenóis [ng/g]	< 10
Granulometria < 2 mm [%]	< 5

### MODO DE CONSERVAÇÃO

Conservare nella confezione originale in un luogo fresco, asciutto e privo di odori.

Una volta aperto, deve essere utilizzato il prima possibile. Da consumarsi preferibilmente entro 5 anni dall'imbottigliamento.

#### RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) (UE) 2022/68.

*IMPORTANTE: O tratamento de mostos e/ou vinhos com derivados de carvalho não é permitido em certas denominações de qualidade; A Agrovin declina qualquer responsabilidade pela utilização de SPIRIT que não esteja de acordo com as normas vigentes em cada área.*

Rev.0 / Date: 24/08/2023