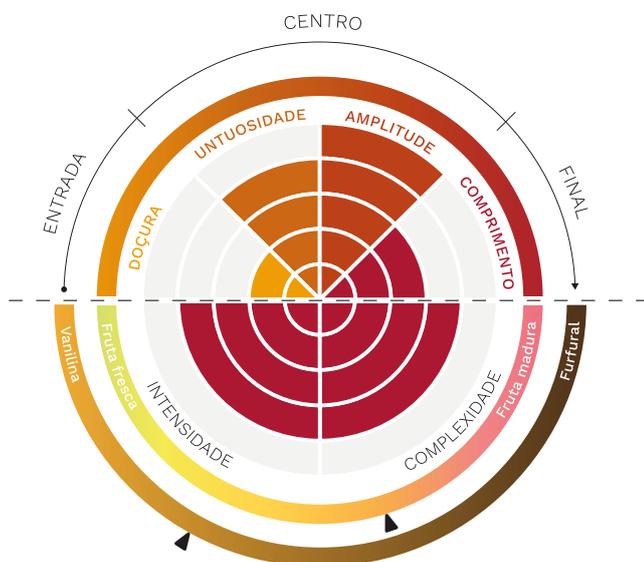




Intensidade e complexidade de notas de baunilha e especiarias



— Características

Spirit nº2 Core é um chip que mistura diferentes origens botânicas e tostagens para aumentar a complexidade e intensidade aromática ao mesmo tempo que participa positivamente em todas as fases gustativas.

Recomendado em vinhos que procuram um aumento geral da complexidade e um aumento equilibrado das sensações táteis.

— Qualidades organoléticas

Sensações aromáticas

Aporta notas de carvalho atrativas que lembram o carvalho francês de grão fino, com notas tostadas subtis que ajudam a realçar a complexidade do vinho. Caracteriza-se pelo seu grau de complexidade, aportando baunilha, especiarias e furfural.

Sensações táteis

Participa intensamente no centro da boca, proporcionando untuosidade e grande amplitude. Também participa, em menor grau, na doçura e aumenta a longitude do vinho com notas de baunilha e especiarias.

— Composição

Cerne de *Quercus alba* e *Quercus petraea*.

— Dose

Vinho 1-5 g/l

Tanto a dose quanto a duração do tratamento dependerão do grau de transferência e da intensidade das características desejadas.

Tempo de contato recomendado: 4 semanas.

É aconselhável realizar testes prévios para especificar as doses e degustações frequentes para determinar o tempo ideal de tratamento.

— Modo de aplicação

Para facilitar a transferência dos benefícios da madeira para o vinho de forma ideal, é aconselhável distribuir pelo depósito, em diferentes alturas, os sacos de lascas e dominó.

— Aspeto físico

Lascas castanhas de intensidade diferente em função da tostagem.

— Apresentação

Saco alimentar de polietileno perfurado de 10 Kg.

— Propriedades físico-químicas e microbiológicas

EP 1008 (REV.0)

Espécie botânica [<i>Quercus alba</i> e <i>Quercus petraea</i>] [%]	> 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

Conservar na embalagem de origem, em local fresco, seco e ausente de odores.

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

Consumir de preferencia: no prazo de 5 anos após a abertura.

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

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.