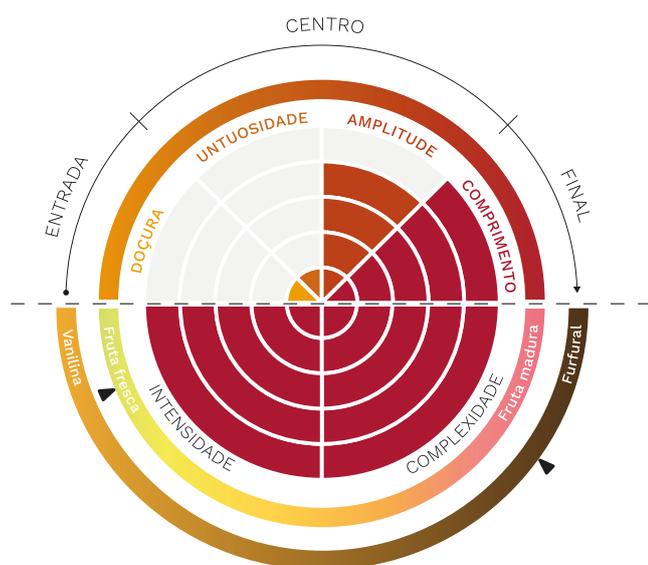




Notas persistentes torradas e defumadas



— Características

Spirit nº3 Roast é um chip que mistura diferente origens botânicas e tostagens intensas para incrementar as notas defumadas e potenciar a frescura da fruta.

Recomendado para vinhos em que se procura aportar grande complexidade com evidentes notas de alta tostagem. Também é recomendado em doses baixas para recuperar a frescura da fruta.

— Qualidades organoléticas

Sensações aromáticas

Aporte de notas intensas provenientes da tostagem da madeira. Incorpora principalmente notas defumadas, mas também tem pão torrado, café e especiarias. Ajuda a potenciar as sensações frescas da fruta, ao mesmo tempo que permite intensificar as notas balsâmicas e mentoladas.

Sensações táteis

Participa intensamente no final de boca, incrementando a longitude do vinho com o aporte de notas tostadas.

— Composição

Cerne de *Quercus pyrenaica* e *Quercus petraea*.

— Dose

Vinho 0,5 – 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.

— Aspetto 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 1010 (REV.0)

Espécie botânica [<i>Quercus pyrenaica</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.