



FUNCIONALIDADES

Um formato inovador nos vinhos alternativos de carvalho é apresentado como uma ferramenta muito útil e diferenciadora na vinificação devido aos aromas característicos extraídos. Spirit Candy é uma cobertura com um perfil Vanilla definido. Criado para intensificar as notas mais doces do vinhos.

Participa na sensação da fruta em doses baixas. O Spirit Candy promove a perceção de frutos maduros. Em doses mais elevadas, contribui para a sensação de notas de carvalho não torrado, influenciando a frescura aromática com notas de vegetação rasteira e ervas aromáticas.

Específico para dar doçura na boca. Também participa subtilmente na contribuição da gordura e da persistência.

De todos os benefícios que o carvalho oferece, os seguintes podem ser destacados:

- Maior superfície de contacto, maior taxa de libertação do composto.
- Matéria-prima da mesma qualidade que as varas e lascas.
- Torradas homogéneas.
- Não contém ligantes artificiais.
- Aplicação fácil, com malha diretamente ao vinho.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Perfil vanilla definido.
- Contribui e participa na sensação de notas doces e frutadas maduras.
- Amplifica a boca especialmente devido à grande contribuição da doçura na entrada da boca.
- Trabalha subtilmente a sensação de untuosidade no centro da boca.
- Prolonga o final com notas de baunilha.

COMPOSIÇÃO

O cerne de carvalho (*Quercus alba*) não contém ligantes artificiais.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Candy	Medio plus		Maloláctica Crianza	0,25-3 g/l

DOSAGEM

Vinho 0,25-3 g/l

Tanto a dose como a duração do tratamento dependerão do grau de cessão e da intensidade das características desejadas. O Spirit Candy, devido ao seu formato particular de pellets, facilita períodos curtos de tratamento.

A duração do tratamento pode variar entre 2 a 3 semanas, dependendo do vinho inicial e do efeito a alcançar. É aconselhável realizar testes anteriores para especificar as doses e provas frequentes para determinar o tempo ideal de tratamento.

COMO USAR

Aplique a dose desejada de Spirit Candy diretamente no reservatório, sem realizar qualquer tratamento prévio.

APARÊNCIA FÍSICA

Pellets castanhos de diferentes intensidades dependendo da torrada.

APRESENTAÇÃO

Sacos perfurados de polietileno de grau alimentar de 10 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 334 (rev.2)

2, 4, 6 Trichloroanisol [ng/g]	< LD
2, 3, 4, 6 Tetrachloroanisol	< LD
2, 4, 6 Tribromoanisole	< LD
Pentachloroanisol	< LD
Microrganismos totais [CFU/g]	< 10 ⁴
Salmonela [CFU/25g]	Ausência
Coliformes totais [CFU/g]	< 10
Leveduras [CFU/g]	< 10

Moldes [CFU/g]	< 10 ⁴
Granulometria < 2 mm [%]	< 5

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores.

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

Data ótima de consumo: 5 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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