



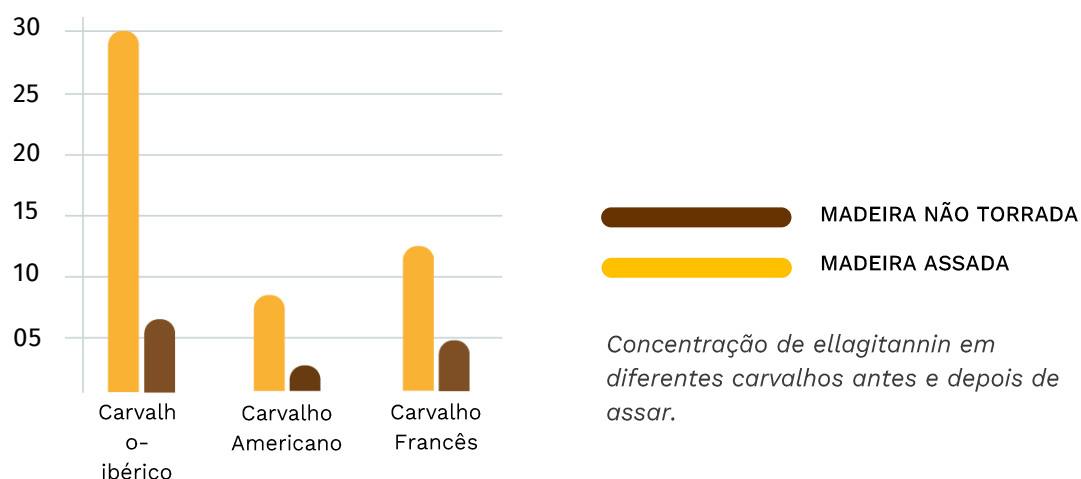
Carvalho-ibérico não torrado.

FUNCIONALIDADES

Os chips Spirit NATURE são feitos a partir de carvalho ibérico (*Quercus Pyrenaica*). O seu grão fino, elevada porosidade, permeabilidade e composição química tornam-nos ideais para uso na produção de vinho.

Spirit NATURE melhora as propriedades organolépticas do vinho ao transferir compostos que produzem aromas e sabores procurados no produto final. O carvalho não torrado caracteriza-se por elevadas concentrações de ellagitannin, um antioxidante natural muito valorizado.

Os Spirit NATURE são feitos a partir de pedaços de madeira de poda de *Quercus pyrenaica*, contribuindo para a gestão sustentável das florestas de carvalho da Península Ibérica.



SPIRIT ROBLE IBÉRICO	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 NATURE	SIN TOSTAR	CHIPS 	Durante la FAL	0,5- 2 g/l

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aplicado durante a fermentação alcoólica, o Spirit NATURE (torrado e seco ao ar livre durante muito tempo) realça os aromas florais e varietais do vinho. A sua elevada capacidade antioxidante preserva as notas frutadas do vinho e ajuda a estabilizar a sua cor. O seu elevado teor de ellagitanninos reforça a presença de taninos na boca, aumentando as sensações de untuosidade e volume.

COMPOSIÇÃO

Madeira de Quercus pyrenaica.

DOSAGEM

Mosto / vinho 0,5 - 2 g/l

Tanto a dose como a duração do tratamento dependerão do grau de cessão e da intensidade das características desejadas. Spirit NATURE, o tamanho específico das suas partículas torna-as ideais para tratamentos de curto e médio prazo.

O tempo de tratamento pode variar entre 1 e 4 semanas, dependendo do vinho e do efeito desejado.

Recomenda-se aos utilizadores que façam testes prévios para determinar a dosagem e provem o vinho com frequência, de modo a identificar o tempo ideal de tratamento em cada caso.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Coloque a dose desejada de Spirit em sacos perfurados e suspenda-os no vinho.

Otimizar a transferência de propriedades benéficas do carvalho para o vinho. Abra os sacos e despeje-os no aquário com as uvas para melhor extração.

APARÊNCIA FÍSICA

Batatas fritas castanhas.

APRESENTAÇÃO

Batatas fritas: 10 kg de saco de polietileno perfurado de grau alimentar.

OBJETIVOS S. VINHOS TINTOS AROMÁTICOS

1. Expressar a variedade de frutos de forma melhor, mais intensa e definida.
2. Melhoria no redox:
 - Aumentar o redox
 - Um Melhor Equilíbrio
3. Melhorar a sensação das uvas com mau maduro.

OBJETIVOS TÁTEIS VINHOS TINTOS

1. Maior sensação de doçura e oleosidade
2. Melhoria da adstringência
 - Promover a ligação entre T-T e T-A
 - Equilíbrio entre doçura e gordura
3. Contribuição da elegante estrutura em carvalho.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

EP 708 (rev.3)

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.

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.

IMPORTANTE: o tratamento de mostos e/ou vinhos com derivados de carvalho não é permitido em determinadas denominações de qualidade. Agrovin recusa toda responsabilidade pelo uso de *Quercus pyrenaica* que não esteja de acordo com os regulamentos em vigor em cada área.