



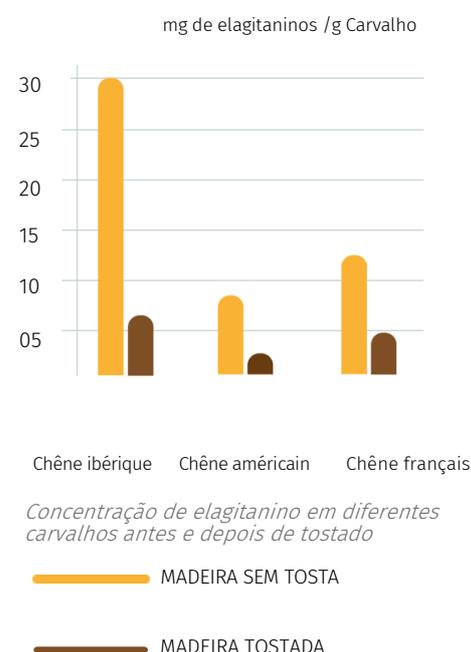
CARACTERÍSTICAS

As aparas Spirit NATURE são fabricadas a partir de carvalho ibérico (*Quercus Pyrenaica*). O seu grão fino, a sua elevada porosidade, permeabilidade e composição química tornam-nas ideais para a vinificação.

Spirit NATURE melhora as propriedades organolépticas do vinho, transferindo para o produto final os compostos que produzem os aromas e sabores desejados.

O carvalho não tostado caracteriza-se por uma elevada concentração de elagitaninos, um antioxidante natural muito apreciado.

Os vinhos Spirit NATURE são elaborados a partir de peças cortadas de madeira de *Quercus pyrenaica*, contribuindo assim para a gestão sustentável das florestas de carvalho da Península Ibérica.



ROBLE DE ESPÍRITO IBÉRICO	TOSTADA	FORMATO	CANDIDATURA	DOSAGEM
 NATURE	SEM TOSTA	CHIPS 	Durante a FAL	0,5- 2 g/l

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Aplicado durante a fermentação alcoólica, o Spirit NATURE (torrado e seco ao ar 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 elagitaninos reforça a presença de taninos no palato, aumentando a sensação de suavidade e volume.

COMPOSIÇÃO

Quercus pyrenaica.

DOSAGE

Mosto / Vinho 0,5- 6 g/l

Tanto a dose como a duração do tratamento depende do formato utilizado (ver tabela) e da intensidade das características desejadas. Spirit NATURE, pela sua particular granulometria permite períodos de tratamento curtos e médios.

A duração do tratamento pode oscilar entre 1 e 4 semanas, dependendo do vinho de partida e do efeito que se pretenda conseguir. Aconselha-se efetuar ensaios prévios para definir doses e provas frequentes para determinar o tempo ótimo de tratamento.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocar a dose desejada de Spirit em sacos perfurados e suspendê-los no vinho.

Para otimizar a transferência das propriedades benéficas do carvalho para o vinho. Abrir os sacos e deitá-los na cuba com as uvas para uma melhor extração.

ASPETO FÍSICO

Chips castanho.

APRESENTAÇÃO

Chips : saco de polietileno perfurado de 10 kg para géneros alimentícios.

OBJECTIVOS S. VINHOS TINTOS AROMÁTICOS

01 Melhor expressão da casta, fruta mais intensa e definida.

02 Melhoria da oxidação-redução :

- Aumento da oxidação.
- Melhor equilíbrio

03 Melhoria das sensações de uvas pouco maduras.

S. OBJECTIVOS TÁCTEIS VINHOS TINTOS

01 Aumento da sensação de suavidade e cremosidade

02 Melhoria da adstringência

- Ligação T-T e T-A
- Equilibra a suavidade e a cremosidade.

03 Contribui para uma estrutura de carvalho elegante.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Chips : sac en polyéthylène perforé de qualité alimentaire de 10 kg.

Espécie botânica [Quercus pyrenaica] [%]	> 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]	< 0,5
Cloroanisóis totais [ng/g]	< 10
Clorofenóis totais [ng/g]	< 10
Granulometria <2 mm [%]	< 0,5

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco.

ausente de odores.**RGSEAA: 31.00391/CR**

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.

IMPORTANTE: O tratamento de mostos e/ou vinhos com derivados de carvalho não está permitido em algumas denominações de qualidade; Agrovin declina toda a responsabilidade pela utilização de Quercus pyrenaica que não seja conforme a regulamentação de cada zona.

Rev.4 / Data: 20/07/2023