



 SPIRIT TOPPING

Nuance



CARACTERÍSTICAS

Um formato inovador nas alternativas de carvalho, apresenta-se como uma ferramenta muito útil e diferenciadora na produção de vinho devido aos aromas característicos que se extraem. Spirit Nuance é um topping de nuances onde a sensação geral de complexidade será aumentada. Ampla gama de aromas picantes e aromas tostados sutis.

Participa na sensação da fruta em doses baixas. Também pode contribuir com notas picantes para a sensação de frescura. Em doses mais elevadas, são percebidas notas picantes mais evidentes e notas torradas.

Específico para incrementar todas as sensações na boca. Contribui muito na persistência, realçando as notas de fruta em doses baixas.

De todos os benefícios que o carvalho aporta, podemos destacar:

- Maior superfície de contato, maior velocidade de transferência de compostos.
- Matéria-prima da mesma qualidade das pautas e dos chips.
- Torrado homogêneo.
- Não contém aglutinantes artificiais.
- Fácil aplicação, com malha diretamente no vinho.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Concebido para intensificar o aroma e ampliar as nuances do vinho.

Pode ajudar a potenciar a fruta em doses baixas.

Aumenta a doçura, a gordura e sobretudo o volume e a persistência.

COMPOSIÇÃO

Cerne de carvalho (*Quercus petraea*/*Quercus robur*), não contém aglutinantes artificiais.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICAÇÃO	DOSE
 Nuance	Medio plus		Malolático Envelhecimento	0,25-3 g/l

DOSE

Vinho 0,25-3 g/l

Tanto a dose quanto a duração do tratamento dependerão do grau de transferência e da intensidade das características desejadas. **Spirit Nuance**, devido ao seu formato particular de pellet facilita curtos períodos de tratamento.

A duração do tratamento pode oscilar entre 2 e 3 semanas, dependendo do vinho de partida e do efeito que se pretenda alcançar. É aconselhável realizar testes prévios para especificar as doses e degustações frequentes para determinar o tempo ideal de tratamento.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicar a dose desejada de **Spirit Nuance** diretamente no depósito, sem realizar nenhum tratamento prévio.

ASPETO FÍSICO

Pastilhas castanhas de intensidade diferente consoante o grau de torra.

APRESENTAÇÃO

10 kg de sacos perfurados de polietileno de qualidade alimentar.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 332 (Rev.0)

Espécie botânica [Quercus petraea/Quercus robur][%]	> 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 no recipiente de origem, em local fresco e seco, 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.