



Carvalho-americano de tosta média e mais.

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. O Spirit Smoothie é uma cobertura única para aumentar a sensação frutada do vinho. Concebido para realçar e incentivar aromas frescos.

Participa na sensação da fruta em doses baixas. Em doses mais elevadas, pode proporcionar notas picantes e vegetais que promovem a sensação de frescura; Certas notas de baunilha também podem aparecer nestas doses.

Especificamente para fornecer gordura no centro da boca. Também participa no volume e ligeiramente no acabamento da boca, mantendo a sensação ácida.

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

- Concebido para conter fruta.
- Intensifica a sensação de fruta.
- Aumenta a untuosidade e o centro da boca.
- Também atua no volume e subtilmente na sensação na ponta da boca, mantendo a sensação de acidez.

COMPOSIÇÃO

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

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Smoothie	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 Smoothie, 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 Smoothie diretamente no reservatório, sem realizar qualquer pré-tratamento.

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 405 (rev.1)

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.

IMPORTANTE: O tratamento de mostos e/ou vinhos com derivados de carvalho não é permitido em certos casos designações de qualidade; A Agrovin recusa toda responsabilidade no uso da SPIRIT, exceto de acordo com os regulamentos em vigor em cada zona.

RGSEAA: 31.00391/CR

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