


 SPIRIT TOPPING

Smoothie



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 Smoothie é um topping único para aumentar a sensação frutada do vinho. Concebido para potenciar e fomentar os aromas frescos.

Participa na sensação da fruta em doses baixas. Em doses mais elevadas pode proporcionar notas picantes e vegetais que favorecem a sensação de frescura; a estas doses também podem aparecer certas notas de baunilha.

Específico para aportar gordura ao centro da boca. Também participa no volume e levemente no final da boca, mantendo a sensação ácida.

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 manter a fruta.

Intensifica a sensação de fruta. Aumenta a untuosidade e o centro da boca.

Também trabalha o volume e subtilmente a sensação do final de boca mantendo a sensação de acidez.

COMPOSIÇÃO

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

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICAÇÃO	DOSE
 Smoothie	Medio plus		Malolático Envelhecim ento	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 Smoothie**, 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 Smoothie** 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 405 (Rev.0)

Espécie botânica [<i>Quercus alba</i>] [%]	> 9
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 Agrovin 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.