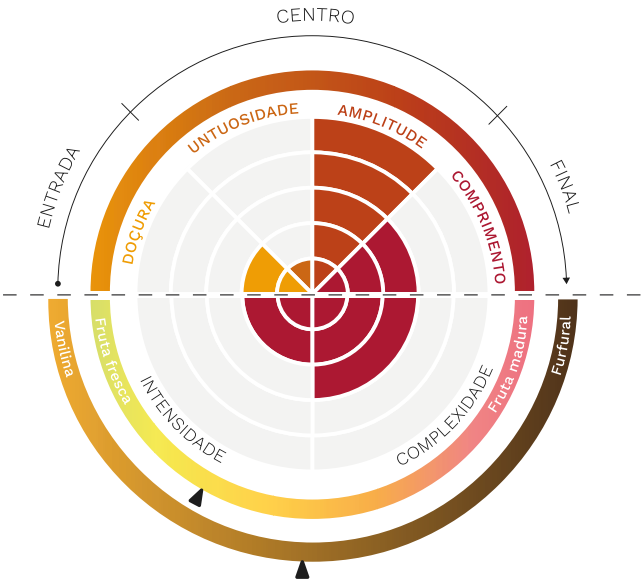
SPIRIT WHITE

Frescura e aumento da sensação de acidez



Características

Spirit White é um chip selecionado para aplicar na construção e refinação dos vinhos brancos.

Com tempos de contato curtos, aumenta as notas de fruta fresca e reforça a sensação ácida ao mesmo tempo que reforça a estrutura com equilíbrio.

Recomendado para vinhos brancos nos quais é necessário aumentar a complexidade, as sensações ácidas e a estrutura sem marcar a madeira.

Recomenda-se o uso em fermentação alcoólica ou apenas à posteriori, caso contrário a dose deve ser reduzida.

Qualidades organoléticas

Sensações aromáticas

Respeita o perfil frutado do vinho, aportando notas frescas e recuperando a juventude aromática.

Permite o aumento dos aromas primários e realça as notas herbáticas secas.

Sensações táteis

Participa na amplitude aumentando a sensação ácida e aumentando a longitude do vinho.

Composição

Cerne de *Quercus pyrenaica*.

Dose

Vinho 0,5 – 3 g/l

Tanto a dose quanto a duração do tratamento dependerão do grau de transferência e da intensidade das características desejadas.

Tempo de contato recomendado: 4 semanas.

É aconselhável realizar testes prévios para especificar as doses e degustações frequentes para determinar o tempo ideal de tratamento.

Modo de aplicação

Para facilitar a transferência dos benefícios da madeira para o vinho de forma ideal, é aconselhável distribuir pelo depósito, em diferentes alturas, os sacos de lascas e dominó.

Aspeto físico

Lascas castanhas de intensidade diferente em função da tostagem.

Apresentação

Saco alimentar de polietileno perfurado de 10 Kg.

Propriedades físico-químicas e microbiológicas

EP 1011 (REV.0)

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]	< 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 na embalagem de origem, em local fresco, seco e 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.

As informações detalhadas no presente guia técnico correspondem ao nosso conhecimento atual. A empresa não se responsabiliza pelo uso inadequado, fora da legislação de utilização do produto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54
agrovin.com