



CARACTERÍSTICAS

O pellet, um formato inovador em carvalho alternativo, é apresentado como uma ferramenta muito útil e diferenciadora na vinificação devido aos aromas característicos que são extraídos. O Spirit Candy, devido à sua estrutura, porosidade e permeabilidade produz uma rápida libertação de compostos aromáticos numa dose reduzida em comparação com os formatos tradicionais. Máximo respeito varietal com uma fusão de baunilha e caramelo.

De todos os benefícios oferecidos pelo carvalho, estes podem ser destacados:

- Maior contacto superfície, maior velocidade de libertação do composto.
- Matéria-prima com a mesma qualidade das pautas e dos chips.
- Torrada homogénea, a torrada é efetuada após o fabrico do pellet.
- Não contém aglutinantes artificiais.
- Fácil aplicação, com malha diretamente no vinho.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

• Madeira de carvalho **Spirit Candy**, abundante em polifenóis e aldeídos fenólicos, proveniente da degradação térmica da lignina. Tem uma alta concentração de vanilina e cis-whiskylactone, o que define claramente o perfil de baunilha e caramelo no vinho.

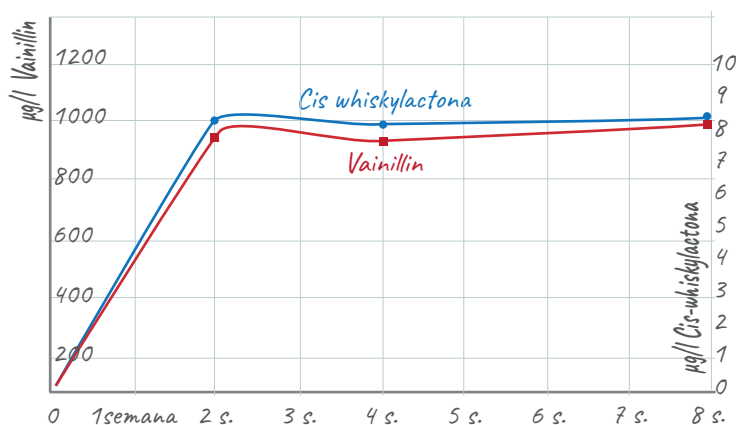


Gráfico 1. Tempo de libertação de compostos relacionados com o descritor baunilha e caramelo (Vanillin e Cis-whiskylactona). Após as primeiras duas semanas, a extração destes compostos está quase completa. Com o **Spirit Candy**, os tempos de contacto são reduzidos, obtendo-se um gosto a baunilha e caramelo. Experiência realizada em 12% tempranillo com pastilhas **Spirit Candy** a uma dose de 1,5 g/l.

COMPOSIÇÃO

Coração de *Quercus alba*, que não contém de aglutinantes artificiais.

DOSE

Vino 1-4 g/l

Tanto a dose como a duração do tratamento dependerão do grau de libertação e da intensidade das características desejado. O **Spirit Candy**, devido ao seu formato de pellet particular, facilita curtos períodos de tratamento.

A duração do tratamento pode variar entre 1 e 4 semanas, dependendo do vinho de partida e do efeito a ser alcançado. É aconselhável realizar ensaios anteriores para especificar doses e provas frequentes para determinar o tempo ótimo de tratamento.

| AGUARDENTE DE CARVALHO AMERICANO | FORMATO | APLICAÇÃO | DOSE |
|---|---|------------------------------|---------|
|  |  | Malolático Envelhecimento | 1-4 g/l |

MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicar a dose desejada de **Spirit Candy** directamente no reservatório, sem pré-tratamento.

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 334 (Rev:1)

| | |
|--|-------------|
| Espécie botânica [<i>Quercus alba</i>] [%] | > 98 |
| Densidade aparente [g/ml] | 0,19 - 0,29 |
| Umidade [%] | < 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 cloroanisóis [ng/g] | < 10 |
| Total clorofenóis [ng/g] | < 10 |
| Granulometria < 2 mm [%] | < 5 |

MODO DE CONSERVAÇÃO

Armazenar na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferencia: no prazo de 5 anos após a abertura.

*IMPORTANTE: O tratamento dos mostos e/ou vinhos com derivados de carvalho não é permitido em certas designações de qualidade; Agrovin recusa qualquer responsabilidade pela utilização de *Quercus alba* que não cumpra os regulamentos em vigor em cada área.*

RGSEAA: 31.00391/CR

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