



**Notele subtile de stejar dulce sporesc senzațiile tactile la intrare și în centrul gurii.**

**Pune în valoare fructele coapte.**

## CARACTERISTICI

Spirit N°1 Pure este un mulaj care îmbină diverse elemente botanice și prăjite pentru a obține proprietăți unice de dulceață, respectând în același timp fructul.

Aplicarea sa ajută la definirea profilului fructat al vinurilor cu un ușor adaos de lemn, îmbunătățind nuanțele dulci atât la nas, datorită adaosului de lactone și vanilină, cât și în palat. Adaugă note fine de subarboret și chiar de flori albe. Îmbunătățește senzațiile la intrarea în gură și în centru cu cremozitatea sa. Îmbunătățește structura vinului. Perfect pentru a accentua senzațiile de fructe fără adaosul evident de lemn. Recomandat pentru vinurile care doresc să accentueze senzațiile de fructe cu un adaos foarte ușor de lemn.

Recomandat, de asemenea, pentru vinurile cu potențial redox scăzut, pentru ca acestea să se exprime mai bine la deschidere.



### Senzații aromatice

Respectă fructul, aducând nuanțe de fructe roșii și flori albe. Subliniază senzația de maturitate. Contribuție subtilă și foarte plăcută a stejarului, cu ușoare note de pâine prăjită, patiserie, cremă, nucă de cocos etc. Îndulcește percepția caracterului vegetal prin încorporarea unor note dulci, consolidând prezența aromelor primare.

### Senzații tactile

Joacă un rol pozitiv la intrarea și în centrul gurii, oferind moliciune și cremozitate. Oferă structură datorită taninurilor sale foarte plăcute.

## COMPOZIȚIE

*Lemn de Quercus alba și Quercus pyrenaica.*

## DOZĂ

Vin 0,5 - 5 g/l

Dozajul și durata tratamentului depind de gradul de eliberare și de intensitatea caracteristicilor dorite. Este esențial să se cunoască matricea vinului în care se va aplica tratamentul.

Timp de contact recomandat: 6-8 săptămâni.

Se recomandă teste preliminare pentru a determina doza și teste frecvente pentru a determina durata optimă a tratamentului.

## MOD DE UTILIZARE

Pentru a optimiza transferul de beneficii de la lemn la vin, vă recomandăm să plasați sacii la înălțimi diferite în cuvă.

## ASPECT FIZIC

Fulgi maronii de intensitate variabilă în funcție de prăjire.

## PREZENTARE

Sac de polietilenă perforat pentru alimente de 10 kg.

## PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 1009 (REV.0)

Specie botanică [Quercus alba și Quercus pyrenaica] [%]	> 98
Densitate aparentă [g/ml]	0,19- 0,29
Umiditate [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metale grele [mg/kg]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Cloroanizoluri totale [ng/g]	< 10
Clorofenoli totali [ng/g]	< 10
Granulometrie < 2 mm [%]	< 5

### MOD DE PĂSTRARE

A se păstra în ambalajul original într-un loc răcoros, uscat și fără mirosuri.

Odată deschis, trebuie utilizat cât mai curând posibil. Se consumă cel mai bine în termen de 5 ani de la îmbuteliere.

#### RGSEAA: 31.00391/CR

Produs în conformitate cu Codexul Oenologic Internațional și cu Regulamentul (UE) 2022/68.

*IMPORTANT: Tratarea musturilor și/sau a vinurilor cu derivați de stejar nu este permisă în anumite denumiri de calitate; Agrovin își declină orice responsabilitate pentru utilizarea SPIRIT care nu respectă reglementările în vigoare în fiecare zonă.*

Rev.0 / Date: 24/08/2023