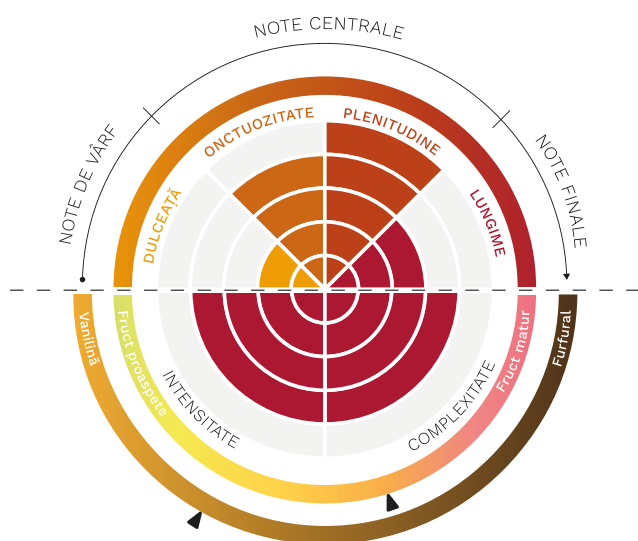




Intensitate și complexitate a notelor de vanilie și mirodenii



Caracteristici

Spirit n°2 Core sunt așchii ce combină diferite origini botanice și prăjite pentru a spori complexitatea și intensitatea aromatică, în același timp participând în mod pozitiv la toate fazele gustului.

Recomandate pentru vinurile în care se caută o sporire generală a complexității și o creștere echilibrată a senzațiilor tactile.

Calități organoleptice

Senzații aromatice

Conferă note atractive de stejar ce amintesc de stejarul francez cu granulație fină, cu note subtile de prăjire ce contribuie la creșterea complexității vinului. Se caracterizează prin gradul lor de complexitate datorită vaniliei, condimentelor și furfuralului.

Senzații tactile

Participă intens în centrul gurii, oferind onctuoșitate și o mare amplitudine. De asemenea, participă într-o măsură mai mică la dulceața vinului și măresc durata acestuia cu note de vanilie și mirodenii.

Compoziție

Lemn de *Quercus alba* și *Quercus petraea*.

Doză

Vin 1-5 g/l

Atât doza cât și durata tratamentului vor depinde de gradul de eliberare și de intensitatea caracteristicilor dorite.

Timp de contact recomandat: 4 săptămâni.

Se recomandă efectuarea testelor prealabile pentru a se preciza dozele și degustările frecvente pentru a se putea determina timpul optim de tratament.

Mod de utilizare

Pentru a înlesni eliberarea optimă a beneficiilor lemnului în vin se recomandă distribuirea sacilor cu așchii și cuburi din stejar la diferite înălțimi în tanc.

Aspect fizic

Așchii de culoare maronie de intensitate variabilă în funcție de prăjire.

Prezentare

Sac de polietilenă perforat pentru alimente de 10 kg.

Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

EP 1008 (REV.0)

Specie botanică [<i>Quercus alba</i> și <i>Quercus petraea</i>] [%]	> 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 ferit de mirosuri.

O dată deschis ambalajul, trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma, de preferință: în maxim 5 ani de la data ambalării.

IMPORTANT: Tratarea musturilor și/sau a vinurilor cu derivați de stejar nu este permisă în anumite procese de calitate: Agrovin nu își asumă nici un fel de responsabilitate în utilizarea SPIRIT care nu este în conformitate cu reglementările actuale din fiecare zonă.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European (UE) 2019/934.