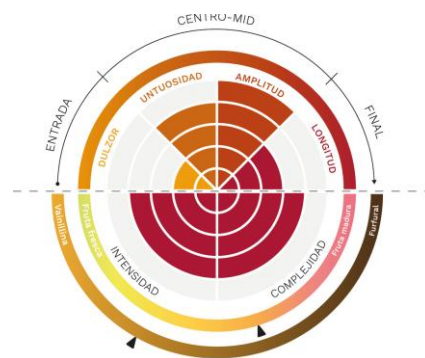




Intensitatea și complexitatea vaniliei și notelor picante.



CARACTERISTICI

Spirit n°2 Core este un chip care combină diferite origini botanice și prăjite pentru a crește complexitatea și intensitatea aromatică, participând pozitiv la toate fazele gustative.

Este recomandat în vinurile unde se caută o creștere generală a complexității și o creștere echilibrată a senzațiilor tactile.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Senzații aromatice

Oferă note atrăgătoare de stejar care amintesc de stejarul francez cu granulație fină, cu note subtile prăjite care ajută la accentuarea complexității vinului. Se caracterizează prin gradul său de complexitate, oferind vanilie, condimente și furfural.

Senzații tactile

Participă intens în centrul gurii, oferind untuozitate și mare amplitudine. De asemenea, contribuie într-o măsură mai mică la dulceață și mărește lungimea vinului cu note de vanilie și condimente.

COMPOZIȚIE

Lemn de bază de *Quercus pyrenaica*, *Quercus alba* și *Quercus petraea* medium și medium plus prăjit.

DOZAJ

Vin 1 - 5 g/l

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

Timp recomandat de contact: 5 - 6 săptămâni.

Este recomandat să se efectueze teste anterioare pentru a specifica dozele și degustări frecvente pentru a determina timpul optim de tratament.

CUM FOLOSEȘTI

Pentru a facilita transferul beneficiilor lemnului către vin într-un mod optim, este recomandat să se distribuie pungile cu așchii și domino la diferite înălțimi în acvariu.

ASPECT FIZIC

Chipsuri rumenite de intensitate diferită în funcție de pâine prăjită.

PREZENTARE

Pungă de polietilenă alimentară perforată de 10 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 1008 (rev.1)

2, 4, 6 Trichloroanisol [ng/g]	< LD
2, 3, 4, 6 Tetrachloroanisol	< LD
2, 4, 6 Tribromoanisoale	< LD
Pentachloroanisoale	< LD
Microorganisme totale [CFU/g]	< 10 ⁴
Salmonella [CFU/25g]	Absență
Coliformi totale [CFU/g]	< 10
Drojii [CFU/g]	< 10
Matrițe [CFU/g]	< 10 ⁴
Granulometria < 2 mm [%]	< 5

CUM DEPOZITEZI

Păstrează-l în recipientul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri.

Odată deschisă, ar trebui folosită cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 5 ani.

IMPORTANT: Tratamentul musturilor și/sau vinurilor cu derivate din stejar nu este permis în anumite denumiri de calitate; Agrovin refuză orice responsabilitate pentru utilizarea SPIRIT care nu este în conformitate cu reglementările în vigoare în fiecare zonă.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.