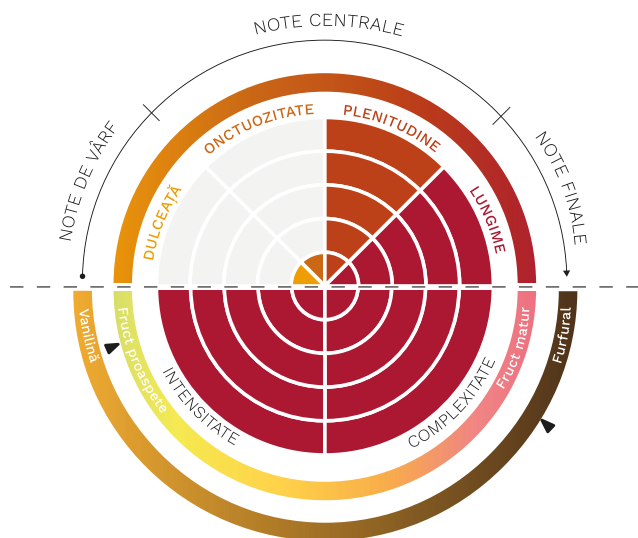




Intensitate și complexitate a notelor de vanilie și mirodenii



Caracteristici

Spirit n°3 Roast sunt așchii ce îmbină diferite origini botanice și oprăjire intensă pentru a spori notele afumate și pentru a accentua prospețimea fructelor.

Recomandate pentru vinurile în care se caută o mare complexitate, cu note evidente de prăjire intensă. Se recomandă, de asemenea, în doze mici, pentru a reda prospețimea fructelor.

Calități organoleptice

Senzații aromatice

Note intense provenite din prăjirea lemnului. Încorporează în principal note afumate, dar conțin și pâine neagră prăjită și mirodenii. Ajută la accentuarea senzațiilor proaspete de fructe, intensificând în același timp notele balsamice și mentolate.

Senzații tactile

Joacă un rol intens în spatele gurii, măbind durata vinului cu contribuția lor de note prăjite.

Compoziție

Lemn de *Quercus pyrenaica* și *Quercus petraea*.

Doză

Vin 0,5 – 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 1010 (REV.0)

Specie botanică [<i>Quercus pyrenaica</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.