



CARACTERISTICI

Un format inovator în vinurile alternative din stejar este prezentat ca un instrument foarte util și diferențiator în vinificație datorită aromelor caracteristice extrase. Spirit Candy este un topping cu un profil Vanilla definit. Creat pentru a intensifica cele mai dulci note ale vinuri.

Participă la senzația fructelor în doze mici. Spirit Candy promovează percepția fructelor coapte. La doze mai mari, contribuie la senzația de note de stejar neprăjit, influențând prospețimea aromatică cu note de vegetație și ierburi aromatice.

Specific pentru a oferi dulceață în gură. De asemenea, participă subtil la contribuția grăsimii și perseverenței.

Dintre toate beneficiile pe care le oferă stejarul, pot fi evidențiate următoarele:

- Suprafață de contact mai mare, rată mai mare de eliberare a compusului.
- Materie primă de aceeași calitate ca togeanele și așchiile.
- Toasting omogen.
- Nu conține liante artificiale.
- Aplicare ușoară, cu plasă direct pe vin.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Profil vanilla definit.
- Contribuie și participă la senzația de note dulci și fructe coapte.
- Amplifică gura mai ales datorită marii contribuții de dulceață de la intrarea în gură.
- Lucrează subtil senzația de untuozitate din centrul gurii.
- Alungește finalul cu note de vanilie.

COMPOZIȚIE

Lemnul de stejar (*Quercus alba*) nu conține legători artificiali.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Candy	Medio plus		Maloláctica Crianza	0,25-3 g/l

1/2

DOZAJ

Vinul 0,25-3 g/l

Atât doza, cât și durata tratamentului vor depinde de gradul de cedare și de intensitatea caracteristicilor dorite. Spirit Candy, datorită formatului său particular de pelete, facilitează perioade scurte de tratament.

Durata tratamentului poate varia între 2 și 3 săptămâni, în funcție de vinul inițial și de efectul ce urmează să fie obținut. Este recomandat să se efectueze teste anterioare pentru a specifica dozele și degustări frecvente pentru a determina timpul optim de tratament.

CUM FOLOSEȘTI

Aplică doza dorită de Spirit Candy direct pe rezervor, fără a efectua niciun tratament anterior.

ASPECT FIZIC

Granule brune de intensități diferite în funcție de prăjire.

PREZENTARE

Pungi din polietilenă alimentară perforată de 10 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 334 (rev.2)

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.

RGSEAA: 31.00391/CR

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