



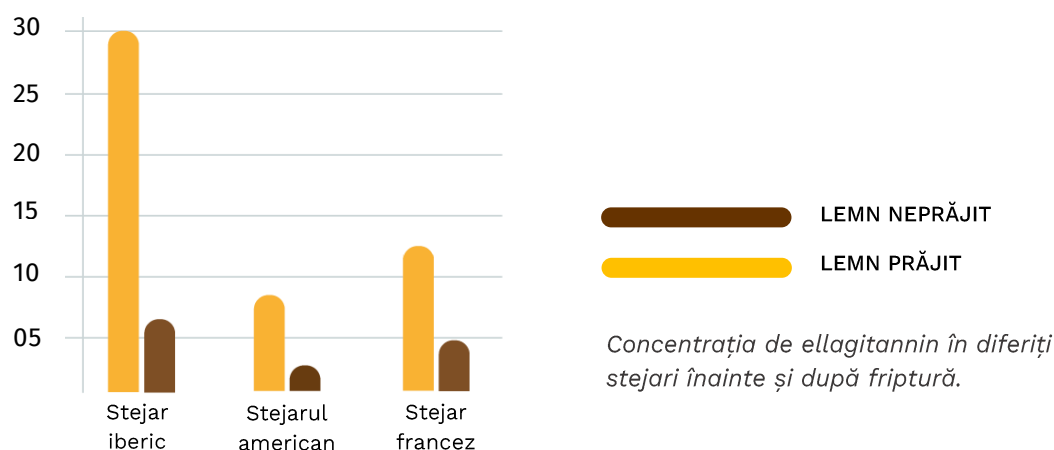
Stejar iberic neprăjit.

CARACTERISTICI

Chipurile Spirit NATURE sunt realizate din stejar iberic (*Quercus Pyrenaica*). Granulația lor fină, porozitatea ridicată, permeabilitatea și compoziția chimică le fac ideale pentru utilizarea în vinificație.

Spirit NATURE îmbunătățește proprietățile organoleptice ale vinului prin transferul compușilor care produc arome și arome căutate în produsul final. Stejarul neprăjit se caracterizează prin concentrații ridicate de ellagitannin, un antioxidant natural foarte apreciat.

Spirit NATURE sunt realizate din bucăți de lemn de tăiere din *Quercus pyrenaica*, contribuind la gestionarea durabilă a pădurilor de stejar din Peninsula Iberică.



SPIRIT ROBLE IBÉRICO	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 NATURE	SIN TOSTAR	CHIPS 	Durante la FAL	0,5- 2 g/l

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Aplicat în timpul fermentației alcoolice, Spirit NATURE (prăjit și uscat în aer liber pentru mult timp) amplifică aromele florale și varietale ale vinului. Capacitatea sa ridicată de antioxidanți păstrează notele fructate ale vinului și ajută la stabilizarea culorii. Conținutul ridicat de ellagitannine întărește prezența taninilor în gură, sporind senzațiile de untuositate și volum.

COMPOZIȚIE

Lemn de bază al lui *Quercus pyrenaica*.

DOZAJ

Trebuie / vin 0,5 – 2 g/l

Atât doza, cât și durata tratamentului vor depinde de gradul de cedare și de intensitatea caracteristicilor dorite. Spirit NATURE, dimensiunea specifică a particulelor sale le face ideale pentru tratamente pe termen scurt și mediu.

Durata tratamentului poate varia între 1 și 4 săptămâni, în funcție de vin și de efectul dorit. Utilizatorii sunt sfătuiți să testeze în prealabil pentru a determina doza și să guste frecvent vinul pentru a identifica timpul optim de tratament în fiecare caz.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Puneți doza dorită de Spirit în saci perforați și suspendați-i în vin.

Pentru a optimiza transferul proprietăților benefice de la stejar la vin. Deschide pungile și toarnă-le în acvariu împreună cu strugurii pentru o extracție mai bună.

ASPECT FIZIC

Chipsuri maro.

PREZENTARE

Chipsuri: pungă de polietilenă alimentară perforată de 10 kg.

OBIECTIVE S. VINURI ROȘII AROMATICE

1. Să exprime mai bine varietatea fructelor, mai intens și mai bine definite.
2. Îmbunătățirea redoxului:
 - Creșterea redox-ului
 - Un echilibru mai bun
3. Îmbunătățirea senzației strugurilor cu maturitate slabă.

OBIECTIVE TACTILE VINURI ROȘII

1. Senzație crescută de dulceață și uleios
2. Îmbunătățirea astringenței
 - Promovarea legăturii între T-T și T-A
 - Echilibrul dintre dulceață și unsuritate
3. Contribuția structurii elegante din stejar.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 708 (rev.3)

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
Drojdii [CFU/g]	< 10
Matrițe [CFU/g]	< 10 ⁴
Granulometria < 2 mm [%]	< 5

CUM DEPOZITEZI

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

Data optimă de consum: 5 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

IMPORTANT: tratamentul musturilor și/sau vinurilor cu derivate din stejar nu este permis în anumite denumiri de calitate. Agrovin declină orice responsabilitate pentru utilizarea *Quercus pyrenaica* care nu este în conformitate cu reglementările în vigoare în fiecare zonă.