



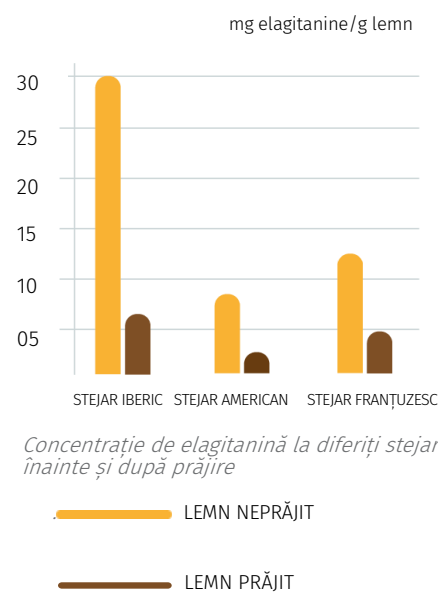
CARACTERISTICI

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

Spirit NATURE îmbunătățește proprietățile organoleptice ale vinului prin transferul compușilor care produc aromele și aromele dorite către produsul final.

Stejarul neprăjit se caracterizează printr-o concentrație ridicată de elagitanini, un antioxidant natural foarte apreciat.

Vinurile Spirit NATURE sunt obținute din bucăți tăiate din lemn de *Quercus pyrenaica*, contribuind astfel la gestionarea durabilă a pădurilor de stejar din Peninsula Iberică.



SPIRIT STEJAR IBERIC	PRĂJIT	FORMAT	APLICAȚII	DOZĂ
 NATURE	Fără prăjire	CHIPS 	În timpul FAL	0,5- 2 g/l

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Aplicat în timpul fermentației alcoolice, Spirit NATURE (prăjit și uscat la aer timp îndelungat) pune în valoare aromele florale și varietale ale vinului. Capacitatea sa antioxidantă ridicată păstrează notele fructate ale vinului și ajută la stabilizarea culorii acestuia. Conținutul său ridicat de ellagitanin întărește prezența taninurilor pe palat, sporind senzația de moliciune și volum.

COMPOZIȚIE

Duramen de *Quercus pyrenaica*.

DOZĂ

Must/vin 0,5- 6 g/l

Atât doza cât și durata tratamentului depind de gradul de cesiune și de intensitatea caracteristicilor dorite.

Datorită granulometriei lor speciale SPIRIT NATURE se recomandă pentru perioade scurte și medii de ratament

Timpul de contact în funcție de format sunt: Așchii și cuburi din stejar: între 1 și 4 săptămâni. Se recomandă efectuarea de teste prealabile pentru a obține doza corectă, precum și degustări frecvente pentru determinarea duratei optime de tratament.

MOD DE UTILIZARE

Așchii și cuburi din stejar: 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.

Se recomandă mișcarea sacilor cel puțin săptămânal.

ASPECT FIZIC

Chips maro.

AMBALARE

Chips : sac de polietilenă alimentară perforat de 10 kg.

OBIECTIVE S. VINURI ROȘII AROMATE

01 O mai bună exprimare a soiului de struguri, fructe mai intense și mai bine definite.

02 Îmbunătățirea oxidării-reducerii :

- Creșterea oxidării.
- Echilibru mai bun

03 Îmbunătățirea senzațiilor de struguri insuficient coapte.

S. OBIECTIVE TACTILE VINURI ROȘII

01 Senzație crescută de netezime și cremozitate

02 Îmbunătățirea astringenței

- Legătura T-T și T-A
- Echilibrează netezimea și cremozitatea.

03 Contribuie la o structură elegantă de stejar.

PROPRIETĂȚI FÍSICO-QUÍMICE

Chips : pungă de polietilenă de calitate alimentară perforată de 10 kg.

Specie botanică [Quercus pyrenaica] [%]	> 98
Densitate aparentă [g/ml]	0,19- 0,29
Humedad [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metale grele [mg/kg]	< 0,5
Cloranisoli totali [ng/g]	< 10
Clorofenoli totali[ng/g]	< 10
Granulometrie <2 mm [%]	< 0,5

MOD DE PĂSTRARE

A se păstra în ambalajul original, în loc răcoros și uscat, fără mirosuri străine.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

IMPORTANT: tratamentul musturilor și/sau vinurilor cu derivate din stejar nu este permis în anumite trepte de calitate.

Agrovin își declină toată responsabilitatea pentru utilizarea de Quercus alba neconformă cu reglementările din fiecare zonă.