



SPIRIT TOPPING

Nuance



CARACTERISTICI

Un format inovator pentru derivatele din stejar, reprezintă un produs foarte util și diferentiat în elaborarea vinurilor datorită aromelor caracteristice care se extrag. Spirit Nuance este un topping de nuanțe, în care se intensifică senzația generală de complexitate. O gamă mare de arome picante și de prajire subtilă.

În doze mici participă în notele fructate. De asemenea poate contribui la senzația de prospețime datorită notelor picante. La doze mai mari se percep note picante mai evidente și notele de prajire. Special creat pentru intensificarea tuturor senzațiilor la degustare. În doze mici contribuie foarte mult la persistența prin intensificarea notelor fructate.

Dintre toate beneficiile aduse de stejar, se evidențiază:

- O mai mare suprafață de contact, viteză mai mare de cesiune a compușilor.
- Materie primă de aceeași calitate ca și în cazul doagelor și chips-urilor.
- Prăjire omogenă, realizată după fabricarea peletilor.
- Nu conține aglomeranți artificiali.
- Aplicare ușoară, direct în vin.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Creat pentru intensificarea aromelor și nuanțelor vinului.

În doze mici ajută la potentarea notelor fructate.

Intensifică senzația de dulce, gras și mai ales volum și persistență.

COMPOZIȚIE

Lemnul de stejar (*Quercus petraea/Quercus robur*), nu conține lianți artificiali.

TOPPING	PRAJIRE	FORMAT	APLICARE	DOZE
 <p>Nuance</p>	Mediu plus		Fermentația malolactică. Învechire.	0,25-3 g/l

DOZE

Vin 0,25-3 g/l

Atât doza cât și durata tratamentului vor depinde de gradul de eliberare și de intensitatea caracteristicilor dorite. **Spirit Nuance**, datorită formatului său particular de pelete, facilitează perioade scurte de tratare.

Durata tratamentului poate oscila între 2 și 3 săptămâni, în funcție de vinul inițial și efectul care se dorește a fi atins. Se recomandă efectuarea testelor prelabile pentru a se preciza dozele și degustările frecvente pentru a se putea determina timpul optim de tratament.

MOD DE UTILIZARE

Se aplică doza dorită de **Spirit Nuance** direct în tancul de vin, fără niciun tratament prealabil.

ASPECT FIZIC

Pelete de culoare maronie cu intensitate diferită în funcție de prăjire.

AMBALARE

Saci perforați de polietilenă alimentară, de 10 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 332 (Rev.0)

Specie botanică [<i>Quercus petraea/Quercus robur</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
Cloranisoli totali [ng/g]	< 10
Clorofenoli totali [ng/g]	< 10
Granulometrie < 2 mm [%]	< 5

MOD DE PĂSTRARE

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

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.