


 SPIRIT TOPPING

## Smoothie



### 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 Smoothie este un topping unic pentru intensificarea senzațiilor fructate ale vinului. Creat pentru intensificarea și promovarea aromelor proaspete.

În doze mici participă în notele fructate. În doze mai mari poate aduce note picante și vegetale care favorizează senzația de prospețime; la aceste doze pot apărea și note de vanilie.

Specific pentru a imprima senzația de gras în centrul gurii. De asemenea participă la senzația de volum și lejeritate spre finalul gurii, menținând senzația de aciditate.

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 menținerea notelor fructate.

Intensifică notele fructate.

Îmbunătățește onctuozitatea.

Lucrează foarte bine pentru volum și note subtile spre finalul gurii, menținând senzația de aciditate.

### COMPOZIȚIE

Duramen de stejar *Quercus alba*, fără aglomeranți artificiali.

TOPPING	PRAJIRE	FORMAT	APLICARE	DOZE
 Smoothie	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 Smoothie**, 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

Aplicați doza dorită de **Spirit Smoothie** direct pe recipient, fără a face nici tratament anterior.

### 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 405 (Rev.0)

Specie botanică [ <i>Quercus alba</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.*