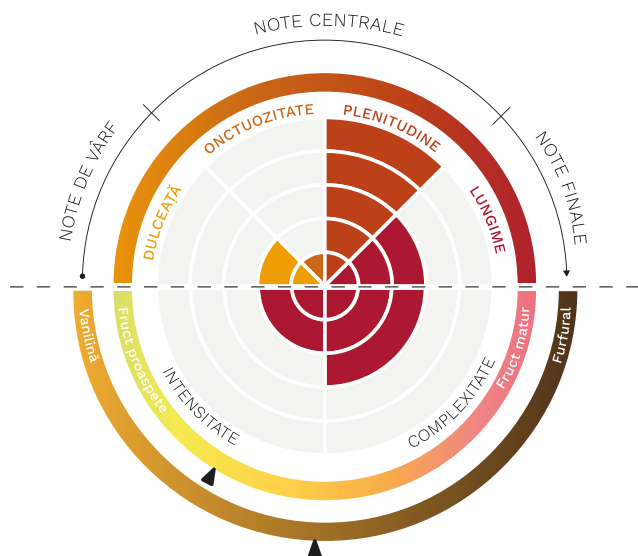




## Senzație de proșpețime și aciditate crescută



### Caracteristici

Spirit White sunt așchii selectate pentru a fi utilizate în producerea și rafinarea vinurilor albe.

Cu timp de contact scurt, acestea pun în valoare notele de fructe proaspete și întăresc senzația acidă, consolidând în același timp structura cu echilibrul.

Recomandate pentru vinurile albe în care este necesară creșterea complexității, a senzațiilor de aciditate și a structurii fără a accentua lemnul.

Se recomandă utilizarea în timpul fermentației alcoolice sau imediat după fermentare, în caz contrar, doza trebuie redusă.

### Calități organoleptice

#### Senzații aromatice

Respectă profilul fructat al vinului, aducând note proaspete și recuperându-i tinerețea aromatică. Acestea permit ca aromele primare să se amplifice și pun în valoare notele de plante uscate.

#### Senzații tactile

Contribuie la amplitudine prin creșterea senzației de aciditate și sporirea duratei vinului.

### Compoziție

Lemn de *Quercus pyrenaica*.

## Doză

### Vin 0,5 – 3 g/l

Atât doza cât și durata tratamentului vor depinde de gradul de eliberare și de intensitatea caracteristicilor dorite.

*Timp de contact recomandat: 4 săptămâni.*

*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

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.

## Aspect fizic

Așchii de culoare maronie de intensitate variabilă în funcție de prăjire.

## Prezentare

Sac de polietilenă perforat pentru alimente de 10 kg.

## Proprietăți fizico-chimice și microbiologice

EP 1011 (REV.0)

|                                                     |             |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| Specie botanică<br>[ <i>Quercus pyrenaica</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       |
| Cloroanizoluri totale [ng/g]                        | < 10        |
| Clorofenoli totali [ng/g]                           | < 10        |
| Granulometrie < 2 mm [%]                            | < 5         |

## Mod de păstrare

A se păstra în ambalajul original, într-un loc răcoros, uscat și ferit de mirosuri.

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: Agrovín 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.*