



Roble americano

INTENSE
FORTE
SPICE
CANDY

CARACTERÍSTICAS

Spirit INTENSE y **Spirit FORTE** son chips y dominós de roble americano (*Quercus alba*). Las características estructurales de alta densidad y baja porosidad y permeabilidad lo hacen idóneo para su utilización en Enología.

La madera de roble americano es más rica en compuestos volátiles y derivados de la degradación térmica de la lignina, pero contiene menor cantidad de elagitaninos. Contribuye a mejorar las cualidades organolépticas del vino, debido a la cesión de compuestos característicos, como la cis-whiskylactona (vainilla).

Su aplicación en el vino supone:

- Un mínima modificación del perfil tánico del vino debido al bajo aporte de tanino elágico. Menor impacto sobre la estructura en boca que los robles europeos.
- Elevado impacto organoléptico a corto plazo por ser rico en compuestos volátiles.
- Esta madera cede rápidamente los aromas característicos de la madera, por lo que se recomienda en tratamientos cortos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

•**Spirit INTENSE**, de tostado medio, es abundante en polifenoles y aldehídos fenólicos, procedentes de la degradación térmica de la lignina y responsables de aromas especiados. Las apreciadas cis y trans whiskylactonas, proporcionan un intenso aroma a vainilla.

•**Spirit FORTE**, de tostado medio plus, destaca por la presencia de polímeros glicosídicos que dan lugar a matices tostados, caramelo, torrefacto, incrementando notablemente la complejidad aromática del vino.

COMPOSICIÓN

Duramen de *Quercus alba*.

SPIRIT ROBLE AMERICANO		TOSTADO		FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 INTENSE	Medio	 <i>Chips</i>	Chip	Maloláctica Crianza	1-4 g/l	
			Pellets	Maloláctica Crianza	1-3 g/l	
			Dominós	Crianza	2-6 g/l	
 FORTE	Medio Plus	 <i>Dominós</i>	Dominós	Crianza	1-4 g/l	
			Pellets	Crianza	1-3 g/l	
			Chip	Crianza	2-6 g/l	
			 <i>Pellets</i>			

DOSIS

Vino 1 - 6 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión (ver tabla) y la intensidad de las características deseadas. Spirit INTENSE y Spirit FORTE, por su particular granulometría facilita periodos de tratamiento cortos. Los tiempos de contacto en función del formato son:

Se aconseja efectuar ensayos previos para precisar dosis y catas frecuentes para determinar el tiempo óptimo de tratamiento.

Chips y dominós: Ente 2 y 6 semanas

Pellets: La rapidez en la cesión es algo mayor que en el formato dominó, el tiempo de tratamiento se reduce en 5-6 semanas.

Zig-zag: El tiempo de contacto debe ser entre 2 y 4 meses, dependiendo del vino de partida y del efecto buscado.

MODO DE EMPLEO

Aplicar la dosis deseada de Spirit dispuesto sobre los sacos perforados de forma que queden suspendidas.

Para facilitar la cesión de los beneficios de la madera hacia el vino de forma óptima, se aconseja distribuir los sacos de chips, pellets y dominós a diferentes alturas en el depósito. Se recomienda mover los sacos como mínimo semanalmente.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Especie botánica [<i>Quercus alba</i>] [%]	> 98
Densidad aparente [g/ml]	0,19 - 0,29
Humedad [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metales pesados [mg/kg]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Total cloroanisoles [ng/g]	< 10
Total clorofenoles [ng/g]	< 10
Granulometría <2 mm [%]	< 5

ASPECTO FÍSICO

Chips, pellets y dominós de color marrón de diferente intensidad en función del tostado.

PRESENTACIÓN

Chip y dominós: saco de polietileno alimentario perforado de 10 Kg.

Pellets: saco de polietileno alimentario de 9 kg.

Zig-zag: Bolsas de 2 unidades.

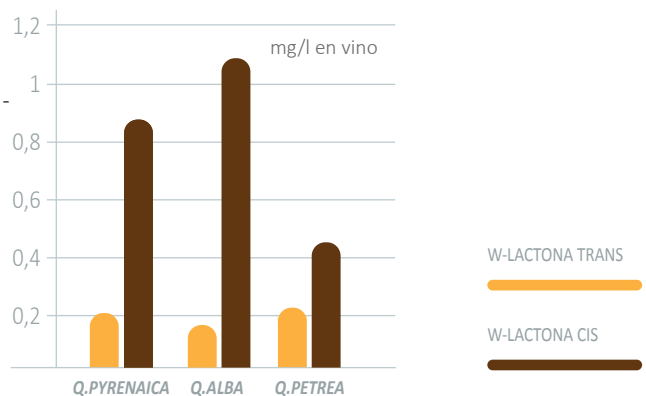
MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

*IMPORTANTE: el tratamiento de mostos y/o vinos con derivados de roble no está permitido en ciertas denominaciones de calidad. Agrovin declina toda responsabilidad en la utilización de *Quercus alba* que no sea conforme a la vigente reglamentación en cada zona.*



Cesión de lactonas de robles de diferentes especies.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.