


 SPIRIT TOPPING

Candy



CARACTERÍSTICAS

Un formato innovador en alternativos de roble, se presenta como una herramienta muy útil y diferenciadora en la elaboración de vino debido a los aromas característicos que se extraen. Spirit Candy es un topping de perfil definido Vainilla. Creado para intensificar las notas más dulces de los vinos.

Participa en la sensación de fruta a dosis bajas. Spirit Candy favorece la percepción de fruta madura. A dosis más elevadas contribuye a la sensación de notas a roble sin tostar influyendo en el frescor aromático con notas de sotobosque y hierbas aromáticas.

Específico para aportar dulzor en la entrada de boca. También participa sutilmente en el aporta de graso y persistencia.

De todos los beneficios que aporta el roble, se pueden destacar:

- Mayor superficie de contacto, mayor velocidad de cesión de compuestos.
- Materia prima de la misma calidad que las duelas y chips.
- Tostado homogéneo.
- No contiene aglomerantes artificiales.
- Fácil aplicación, con malla directamente al vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Perfil definido de vainilla.

Contribuye y participa en la sensación de notas de frutas dulces y maduras.

Amplifica la boca sobretodo por el gran aporte de dulzor en la entrada de boca.

Trabaja sutilmente la sensación de untuosidad en el centro de boca.

Alarga el final de boca con notas vainilladas.

COMPOSICIÓN

Duramen de roble (*Quercus alba*), no contiene aglomerantes artificiales.

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Candy	Medio plus		Maloláctica Crianza	0,25-3 g/l

DOSIS

Vino 0,25-3 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión y la intensidad de las características deseadas. **Spirit Candy**, por su particular formato en pellet facilita periodos de tratamiento cortos.

La duración del tratamiento puede oscilar entre 2 y 3 semanas, dependiendo del vino de partida y del efecto que se pretenda conseguir. Se aconseja efectuar ensayos previos para precisar dosis y catas frecuentes para determinar el tiempo óptimo de tratamiento.

MODO DE EMPLEO

Aplicar la dosis deseada de **Spirit Candy** directamente sobre el depósito, sin realizar ningún tratamiento previo.

ASPECTO FÍSICO

Pellets de color marrón de diferente intensidad en función del tostado.

PRESENTACIÓN

Sacos de polietileno alimentario perforado de 10 Kg.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 334 (Rev:1)

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

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 SPIRIT que no sea conforme a la vigente reglamentación en cada zona.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.