


 SPIRIT TOPPING

Smoothie



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 Smoothie es un topping único para aumentar la sensación afrutada del vino. Diseñado para potenciar y fomentar los aromas frescos.

Participa en la sensación de fruta a dosis bajas. A dosis más elevadas puede aportar notas especiadas y vegetales que favorecen a la sensación de frescor; a estas dosis también se pueden aparecer ciertas notas de vainilla.

Específico para aportar grasa en el centro de la boca. También participa en el volumen y levemente en el final de boca manteniendo la sensación ácida.

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

Diseñado para mantener la fruta.

Intensifica la sensación de fruta.

Aumenta la untuosidad y centro de boca.

Trabaja también el volumen y sutilmente la sensación de final de boca manteniendo la sensación de acidez.

COMPOSICIÓN

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

TOPPING	TOSTADO	FORMATO	APLICACIÓN	DOSIS
 Smoothie	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 Smoothie**, 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 Smoothie** 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 405 (Rev.0)

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.