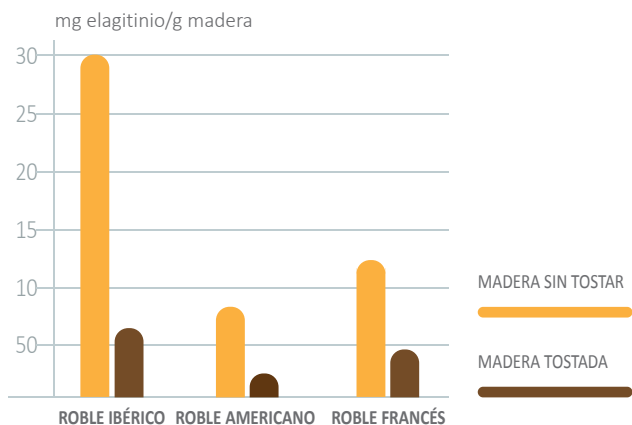


Roble ibérico

NATURE
STRUCTURE
ELEGANCE



Concentración de elagitanino en diferentes robles antes y después del tostado.

CARACTERÍSTICAS

SPIRIT NATURE, SPIRIT STRUCTURE y SPIRIT ELEGANCE son chips y dominós de roble de la Península Ibérica (*Quercus pyrenaica*). Las características estructurales de grano fino, alta porosidad y permeabilidad y la composición química lo hacen idóneo para su utilización en Enología.

Spirit **SPIRIT NATURE, SPIRIT STRUCTURE y SPIRIT ELEGANCE** contribuyen a mejorar las cualidades organolépticas del vino, debido a la cesión de compuestos interesantes en la fase olfativa y gustativa.

En madera sin tostar, son características las elevadas concentraciones de tanino elágico, apreciado antioxidante natural. Tras el tostado, aparecen compuestos volátiles de gran interés enológico.

El empleo de **SPIRIT NATURE, SPIRIT STRUCTURE y SPIRIT ELEGANCE**, procedentes de madera de poda de *Quercus pyrenaica*, contribuye al mantenimiento sostenible de los bosques de roble peninsular.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- **SPIRIT NATURE**, empleado en fermentación alcohólica, al ser roble natural, sin tostado, aunque de prolongado secado natural al aire libre, potencia los aromas florales y varietales del vino. Su elevada capacidad antioxidante respeta la fruta y participa en la estabilización del color. Debido a su alta concentración de elagitanino supone un importante refuerzo tánico en boca incrementando untuosidad y volumen.

- **SPIRIT STRUCTURE**, de tostado medio, aumenta el perfil especiado del vino debido al incremento del eugenol, aparecen sutiles aromas a vainilla y coco, producidos por las lactonas. Mejora la complejidad en nariz y la estructura en boca.

- **SPIRIT ELEGANCE**, con un tostado intenso y elegante, el roble ibérico aporta máxima complejidad organoléptica al vino. Aparición de interesantes compuestos volátiles como piranonas (caramelo), 4-metilguayacol (café o ahumado) y compuestos fenólicos que aportan un agradable aroma a regaliz. Aumento del perfil especiado y equilibrio en boca.

SPIRIT ROBLE IBÉRICO		TOSTADO	FORMATO		APLICACIÓN	DOSIS
	NATURE	Sin tostar	Chip		Durante la FAL	0,5 - 2 g/l
	ESTRUCTURE	Medio	Chip		FML/Crianza	1 - 4 g/l
Dominós				Crianza	2 - 6 g/l	
	ELEGANCE	Medio Plus	Chip		FML/Crianza	1 - 4 g/l
			Dominós		Crianza	2 - 6 g/l

COMPOSICIÓN

Duramen de *Quercus pyrenaica*.

DOSIS

Mosto/vino 0,5- 6 g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión y la intensidad de las características deseadas. Por su particular granulometría **SPIRIT NATURE**, **SPIRIT STRUCTURE** y **SPIRIT ELEGANCE** se recomiendan en periodos de tratamiento cortos y medios. Los tiempos de contacto en función del formato son:

Chips y dominós: entre 1 y 4 semanas.

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

MODO DE EMPLEO

Chips y dominós: Para facilitar la cesión de los beneficios de la madera hacia el vino de forma óptima, se aconseja distribuir los sacos de chips y dominós a diferentes alturas en el depósito.

Se recomienda mover los sacos como mínimo semanalmente.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

	SPIRIT ELEGANCE SPIRIT STRUCTURE SPIRIT NATURE	EP 706 (rev.1) EP 707 (rev.1) EP 708 (rev.2)
Especie botánica [<i>Quercus pyrenaica</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 y dominós de color marrón de diferente intensidad en función del tostado.

PRESENTACIÓN

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

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 pyrenaica* 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.