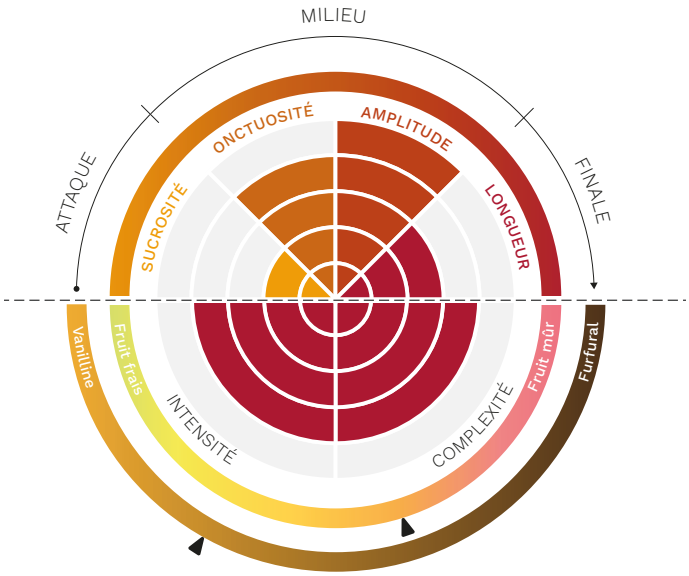
SPIRIT CORE

Intensité et complexité de notes de vanille et d'épices



Caractéristiques

Spirit nº2 Core est un paillis de différentes origines botaniques rôties pour augmenter la complexité et l'intensité aromatique tout en participant positivement à toutes les phases gustatives.

Recommandé pour les vins pour lesquels l'on recherche une augmentation générale de la complexité et une augmentation équilibrée des sensations tactiles.

Qualités organoleptiques

Sensations aromatiques

Respect maximal pour le fruit, apportant des nuances de fruits plus mûrs. Réduit la perception du caractère végétal, en incorporant des notes florales et douces, augmentant la présence d'arôme primaires.

Sensations tactiles

Participe activement à l'entrée et au centre, apportant beaucoup de douceur et d'onctuosité. Apporte de la structure par un tanin très agréable.

Composition

Bois de coeur de *Quercus alba* et *Quercus petraea.*

Dose

Vin 1 - 5 g/l

Tant la dose que la durée du traitement dépendront du degré de libération et de l'intensité des caractéristiques recherchées.

Durée de contact recommandé: 4 semaines.

Il est conseillé de réaliser des tests préalables pour préciser les doses, et des dégustations fréquentes pour déterminer le temps de traitement optimal.

Mode d'emploi

Pour faciliter le transfert des bénéfices du bois vers le vin de façon optimale, il convient de répartir les sacs de copeaux et dominos à différentes hauteurs dans la cuve.

Aspect physique

Des paillis bruns de bois de différentes intensités en fonction du rôtissage.

Présentation

Sac en polyéthylène perforé de 10 kg.

Propriétés physico-chimiques et microbiologiques

EP 1008 (REV.0)

Espèce botanique [*Quercus alba et Quercus petraea*] [%]	> 98
Densité apparente [g/ml]	0,19 - 0,29
Humidité [%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Métaux lourds [mg/kg]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Total chloroanisoles [ng/g]	< 10
Total chlorophénols [ng/g]	< 10
Granulométrie < 2 mm [%]	< 5

Mode de conservation

Conservez dans le contenant d'origine, dans un endroit frais et sec, sans odeurs.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

Consommation préférentielle: dans les 5 ans à compter de la mise en bouteille.

IMPORTANT : Le traitement de moûts et/ou vins avec des dérivés de chêne n'est pas permis dans certaines dénominations de qualité ; Agrovin décline toute responsabilité avec l'utilisation de SPIRIT qui ne soit pas conforme avec la règlementation en vigueur dans chaque zone.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit respectant le Codex oenologique international et règlement (UE) 2019/934.

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54
agrovin.com