


 SPIRIT TOPPING

Candy



CARACTERISTICI

Un format inovator pentru derivatele din stejar, reprezintă un produs foarte util și diferentiat în elaborarea vinurilor datorită aromelor caracteristice care se extrag. Spirit Candy este un topping cu profil bine definit de vanilie. A fost creat pentru a intensifica cele mai dulci note din vin.

În doze mici, participă în senzațiile fructate. Spirit Candy favorizează percepția de fructe mature. În doze mai ridicate contribuie la senzația de note de stejar fără prajire, influențând prospețimea aromatică cu note de ierburi aromatice.

Specific pentru a imprima dulceața la degustare, la intrarea în gură. De asemenea participă subtil la aportul de volum și persistența.

Dintre toate beneficiile aduse de stejar, se evidențiază:

- O mai mare suprafață de contact, viteză mai mare de cesiune a compușilor.
- Materie primă de aceeași calitate ca și în cazul doagelor și chips-urilor.
- Prăjire omogenă, realizată după fabricarea peletilor.
- Nu conține aglomeranți artificiali.
- Aplicare ușoară, direct în vin.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Profil definit de vanilie.

Contribuie la senzația de note de fructe dulci și mature.

Amplifică gustul, în special datorită aportului de dulce la intrarea în gură.

Influentează subtil senzația de onctuozitate în centrul gurii.

Prelungește notele de vanilie în finalul gurii.

COMPOZIȚIE

Duramen de stejar *Quercus alba*, fără aglomeranți artificiali.

TOPPING	PRAJIRE	FORMAT	APLICARE	DOZE
 Candy	Mediu plus		Fermentația malolactică. Învechire.	0,25-3 g/l

DOZE

Vin 0,25-3 g/l

Atât dozele cât și durata tratamentului depind de gradul de cesiune și intensitatea caracteristicilor dorite. Utilizarea de **Spirit Candy**, datorită formatului special de peleti, permite reducerea perioadei de tratament.

Durata tratamentului poate oscila între 2 și 3 săptămâni, în funcție de vinul tratat și efectul dorit. Se recomandă efectuarea de teste prelabile pentru a obține doza corectă, precum și degustări frecvente pentru determinarea duratei optime de tratament.

MOD DE UTILIZARE

Se aplică doza dorită de **Spirit Candy** direct în tancul de vin, fără niciun tratament prealabil.

ASPECT FIZIC

Peleți de culoare maro, cu diferite intensități, în funcție de gradul de prăjire.

AMBALARE

Saci perforați de polietilenă alimentară, de 10 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 334 (Rev:1)

Specie botanică [<i>Quercus alba</i>] [%]	> 98
Densitate aparentă [g/ml]	0,19 - 0,29
Umiditate[%]	< 5
Fe [mg/kg]	< 1,8
As [mg/kg]	< 2,8
Metale grele [mg/kg]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Cloranisoli totali [ng/g]	< 10
Clorofenoli totali [ng/g]	< 10
Granulometrie < 2 mm [%]	< 5

MOD DE PĂSTRARE

A se păstra în ambalajul original, în loc răcoros și uscat, fără mirosuri străine.

Odata deschis ambalajul, trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma, de preferat, în maxim 5 ani de la data ambalării.

*IMPORTANT: Tratamentul musturilor și/sau vinurilor cu derivate de stejar nu este permis în anumite trepte de calitate; Agrovin își declină toată responsabilitatea utilizării de *Quercus alba* neconforme cu reglementările din fiecare zonă.*

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European (UE) 2019/934.