



INTENSE FORTE

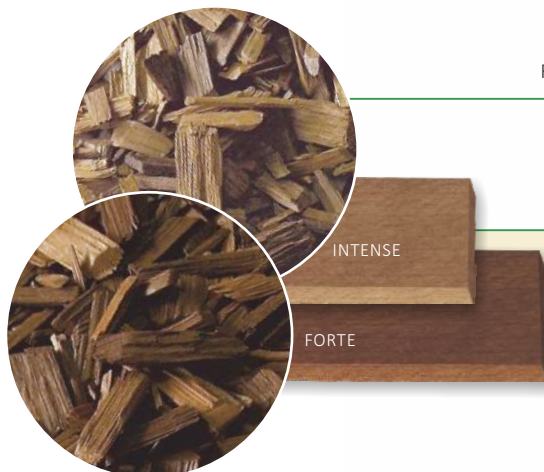
Características

Spirit INTENSE y Spirit FORTE son chips y dominós de roble americano (*Quercus alba*). Las características estructurales de alta densidad y baja porosidad y permeabilidad lo hacen idóneo para su utilización en Enología.

La madera de roble americano es más rica en compuestos volátiles y derivados de la degradación térmica de la lignina, pero contiene menor cantidad de elagitaninos. Contribuye a mejorar las cualidades organolépticas del vino, debido a la cesión de compuestos característicos, como la cis-whiskylactona (vainilla).

Su aplicación en el vino supone:

- Un mínima modificación del perfil tánico del vino debido al bajo aporte de *tanino elágico*. Menor impacto sobre la estructura en boca que los robles europeos.
- Elevado impacto organoléptico a corto plazo por ser rico en compuestos volátiles.
- Esta madera cede rápidamente los aromas característicos de la madera, por lo que se recomienda en tratamientos cortos.



SPIRIT Roble Americano	Tostado	Formato	Aplicación	Dosis
INTENSE	Medio	Chip	FML / Crianza	1- 4 g/l
		Dominós	Crianza	2- 6 g/l
FORTE	Medio plus	Chip	Crianza	1- 4 g/l
		Dominós	Crianza	2- 6 g/l

Cualidades organolépticas

- Spirit INTENSE, de tostado medio, es abundante en polifenoles y aldehídos fenólicos, procedentes de la degradación térmica de la lignina y responsables de aromas especiados. Las apreciadas cis y trans whiskylactonas, proporcionan un intenso aroma a vainilla.
- Spirit FORTE, de tostado medio plus, destaca por la presencia de polímeros glicosídicos que dan lugar a matices tostados, caramelo, torrefacto, incrementando notablemente la complejidad aromática del vino.

Composición

Duramen de *Quercus alba*.

Dosis

Vino 1-6g/l

Tanto la dosis como la duración del tratamiento dependerán del grado de cesión (ver tabla) y la intensidad de las características deseadas. Spirit INTENSE y Spirit FORTE, por su particular granulometría facilita periodos de tratamiento cortos.

La duración del tratamiento puede oscilar entre 1 y 4 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 dispuesto sobre los sacos perforados de forma que queden suspendidas.

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.

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.

Propiedades físico-químicas

Especie botánica [<i>Quercus alba</i>] [%]	> 98
Densidad aparente [g/ml]	0,19- 0,29
Humedad [%]	< 5
Fe [ppm]	< 1,8
As [ppm]	< 2,8
Metales pesados [ppm]	< 9
2,4,6-TCA [ng/g]	< 0,5
Total cloroanisoles [ng/g]	< 10
Total clorofenoles[ng/g]	< 10
Granulometría <2 mm [%]	< 5

Conservación

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

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.