



CLASSIC SPECIAL

Características

Spirit CLASSIC y Spirit SPECIAL son chips, dominós y duelas de roble francés (*Quercus petraea* y *Quercus robur*). Las características estructurales de grano fino, alta porosidad y permeabilidad lo hacen idóneo para su utilización en Enología.

La madera de roble francés es abundante en compuestos aromáticos de carácter especiado y balsámico. Son características las altas concentraciones de eugenol (aromas a especias) y maltol (aromas a torrefacto, caramelo...).

Su aplicación en el vino supone:

- Incremento de la complejidad aromática de los vinos por la cesión de aromas a vainilla y especiados.
- Respeto del carácter afrutado del vino debido a una lenta y progresiva cesión de los aromas característicos de la madera.
- Aporte de estructura en boca por su contenido en elagitanino.

Esta madera permite una difusión lenta de los componentes de la madera hacia el vino, por lo que se recomienda en tratamientos medios y largos.

SPIRIT Roble Francés		Tostado	Formato	Aplicación	Dosis
	CLASSIC	Medio	Chip	FML / Crianza	1- 4 g/l
			Dominós	Crianza	2- 6 g/l
			Duelas depósito	Crianza	1 duela/hl
	SPECIAL	Medio plus	Chip	Crianza	1- 4 g/l
			Dominós	Crianza	2- 6 g/l
			Zig-zag barrica	Crianza	1 zig-zag/barrica
			Duelas depósito	Crianza	1 duela/hl

Cualidades organolépticas

- Spirit CLASSIC, madera francesa de **tostado medio**, es abundante en compuestos volátiles como el eugenol, guayacol e isoeugenol, compuestos que aportan al vino aromas a pimienta negra, clavo y regaliz.
- Spirit SPECIAL, madera francesa de **tostado medio plus**, se caracteriza por aromas a chocolate negro, caramelo, café, torrefacto, sutiles especiados, característicos de madera noble.

Composición

Duramen de *Quercus petraea* y *Quercus robur*.

Dosis

Vino 1-6 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 CLASSIC y Spirit SPECIAL se recomiendan en periodos de tratamiento largos.

Para los chips y dominós, el tratamiento oscila entre 2 y 6 semanas.

Para el formato duela y zig-zag, el tiempo de contacto debe ser entre 2 y 4 meses, dependiendo del vino de partida y del efecto buscado.

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.

Duelas depósito: se aconseja hacer paquetes de 10 unidades y situarlos a diferentes alturas en el depósito. Para evitar que las duelas situadas en la zona superior del depósito floten, colocar peso en la parte más distal del paquete de duelas.

Zig-zag barrica: se recomienda su utilización en aquellas barricas que hayan contenido como mínimo 2 vinos. Asegurarse de que el "zig-zag" está totalmente sumergido. Anclar el tornillo de inoxidable al tapón de silicona.

Aspecto físico

Chips, dominós, duelas y zig-zag de color marrón de diferente intensidad en función del tostado.

Presentación

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

Duelas depósito: caja de 26 unidades.

Zig-zag barrica: caja de 50 unidades.

	Dimensiones (cm)	Superficie de contacto (m ²)	Peso (gr)
Duelas depósito	100 x 10 x 1	0,22	550
(*)Zig-zag barrica	35 x 2,5 x 1,5	0,03	100

(*) Cada zig-zag contiene 12 elementos

Propiedades físico-químicas

Especie botánica [<i>Q. robur</i> y <i>Q. petraea</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.