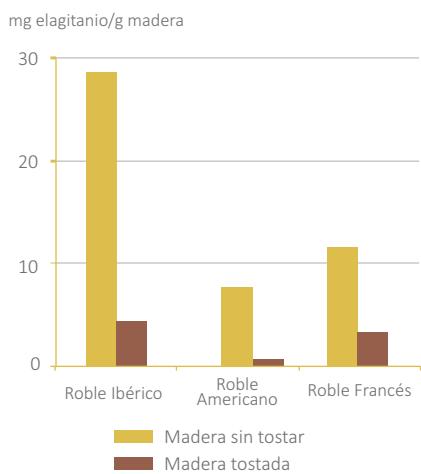




# NATURE STRUCTURE ELEGANCE



## 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 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.*



	SPIRIT Roble Ibérico	Tostado	Formato	Aplicación	Dosis
NATURE	Sin tostar	Chip	Durante la FAL	0,5- 2 g/l	
STRUCTURE	Medio	Chips	FML/Crianza	1- 4 g/l	
		Dominós	Crianza	2- 6 g/l	
ELEGANCE	Medio plus	Chips	FML/Crianza	1- 4 g/l	
		Dominós	Crianza	2- 6 g/l	

## 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.

## 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 (ver tabla) y la intensidad de las características deseadas. Spirit NATURE, Spirit STRUCTURE y Spirit ELEGANCE, por su particular granulometría facilita períodos de tratamiento cortos y medios.

*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 pyrenaica</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 clorofenooles[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.*