

橡木制品

赢可多NC

用于发酵的橡木制品的可溶性替代物

	<p>成分 从烘烤过的橡木中提取出来的单宁和富含多糖的酵母细胞壁的颗粒状混合物</p>
	<p>特性 赢可多 NC (INCANTO N.C.) 实质是鞣花单宁和多糖组成的混合物，用于模仿在发酵过程中使用中等烘烤的法国橡木制品的效果。 本产品中包含以下物质：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 轻度烘烤的橡木单宁，富含多糖和能带来香草味的芳香物质（香草醛和丁香醛）； • 中度烘烤的橡木单宁，含有高浓度的糠醛和芳香醛； • 酵母甘露糖蛋白，能提升口感和甜润感。 <p>在发酵时使用赢可多 NC，能够带来淡淡的橡木、香草和咖啡的味道，同时增强果香。产品中的单宁和多糖还能给葡萄酒带来结构感和甜润感。在红葡萄酒的发酵过程中，本产品同样有助于稳固葡萄酒的颜色和阻止还原味的产生。 因为本产品几乎是完全可溶的，所以它不会损害泵和其他设备的机械结构，并且可以在发酵过程中的任何阶段进行添加。</p>
	<p>应用 赢可多 NC 被用于在红、白葡萄酒的发酵过程中充当橡木片/粉的替代物，它具有如下作用：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 赋予葡萄酒淡淡的愉悦的橡木香气； • 增进果香； • 提升葡萄酒的口感和结构感； • 帮助葡萄酒做好陈酿的准备； • 增加甜润的感觉； • 减弱由不成熟的葡萄原料带来的草本类气息； • 降低发酵过程中的还原味。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄汁：5 - 30 g/hL • 红葡萄醪：20 - 50 g/hL，最高 100 g/hL
	<p>使用说明 按照 1:10 的比例将产品用水或葡萄汁进行溶解，持续搅拌以避免结块。在发酵开始时或发酵中期，利用泵循环将含有本产品的溶液均匀地添加到葡萄汁中。本产品中不含有会损坏设备的固形物，并可以与其他发酵助剂同时使用。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg, 10 kg/袋</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。



合规信息

产品符合以下法规:

国际酿酒法典

根据以下标准, 产品可用于葡萄酒酿造工艺:

Reg. (EC) N. 606/2009

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验, 但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。