








ALTERNATIVAS A LA MADERA

# INCANTO CREAM

Chips – Miniduelas – Barrel Boost

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Madera de roble francés de tostado medio.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Características aromáticas: natillas, coco, mantequilla, capuchino, regaliz, frutos secos. Características gustativas: aumento de la suavidad, volumen y dulzor sin aportar astringencia. Incanto Cream está disponible en los siguientes formatos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chips: fragmentos de 2 a 4 mm</li> <li>Miniduelas: duela de unos 25cm de largo x 2,7-5 cm de ancho x 1,2 cm de grosor</li> <li>Barrel Boost: kit desechable que consta de 20 miniduelas (tamaño de las miniduelas: 25 x 3 x 1,2 cm) en bolsas de infusión, diseñadas para prolongar la vida útil de la barrica.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentación de vinos tintos y blancos</li> <li>Crianza de vinos tintos y blancos</li> <li>Prolongar la vida útil de los barriles</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Chips: 0.5 - 4 g/L vinificación en blanco; 1 - 6 g/L vinificación en tinto Miniduelas: 1 - 5 g/L Barrel Boost: 1 kit por barrica supone una superficie igual a 0,44 m<sup>2</sup> que equivale a la adición de un 25% de roble tostado nuevo.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Chips:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentación de mostos blancos: tras el desfangado, introducir en el depósito de fermentación la bolsa de infusión que contiene las virutas. El tiempo de contacto es igual a la duración de la fermentación.</li> <li>Fermentación de uvas tintas: adicionar las virutas sueltas en el estrujado a medida que se efectúa el llenado del depósito. El tiempo de contacto es igual a la duración de la maceración.</li> <li>Crianza: suspender las bolsas de polietileno dentro del depósito a diversas alturas. Efectuar un remontado semanal. El tiempo de contacto es de al menos 4 semanas.</li> </ul> <p>Miniduelas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crianza: suspender las bolsas de polietileno dentro del depósito a diversas alturas. Efectuar un remontado semanal. El tiempo de contacto mínimo de las miniduelas es de 3 meses, y el óptimo de 4 meses.</li> </ul> <p>Barrel Boost:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introducir el Barrel Boost en la barrica a través del tapón.</li> <li>Usando el gancho apropiado, fije Barrel Boost al tapón de silicona o al borde del mismo, para que pueda retirarse fácilmente al final del tratamiento. El kit Barrel Boost es monouso. Tiempo de contacto: mínimo 4 meses, óptimo 6 meses.</li> </ul>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> Chips y Miniduelas: saco de 10 Kg que contiene chips o miniduelas en bolsas de infusión de polietileno de grado alimenticio. El saco contiene 2 bolsas de infusión de 5 kg cada una.  Barrel Boost: bolsa que contiene un kit desechable que consta de 20 miniduelas (abarca una superficie igual a 0,44 m<sup>2</sup> que equivale al 25% de la superficie tostada de una barrica).</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	<p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p><b>NORMATIVA</b> Producto conforme con: Codex CEnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.