








ALTERNATIVAS A LA MADERA

INCANTO DARK CHOCOLATE

Chips – Miniduelas – Barrel Boost

	<p>COMPOSICIÓN Madera de roble francés de tostado fuerte.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Características aromáticas: cacao, chocolate amargo, café negro, almendra y avellana tostada, regaliz, pimienta. Características gustativas: incremento del volumen, estructura y aporta una intensidad tánica agradable. Incanto Dark Chocolate está disponible en los siguientes formatos</p> <ul style="list-style-type: none"> Chips: fragmentos de 2 a 4 mm Miniduelas: duela de unos 25cm de largo x 2,7-5 cm de ancho x 0,9 cm de grosor Barrel Boost: kit desechable que consta de 24 miniduelas (tamaño de las miniduelas: 25 x 2,7 x 0,9 cm) en bolsas de infusión, diseñadas para prolongar la vida útil de la barrica.
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Fermentación de vinos tintos y blancos Crianza de vinos tintos y blancos Prolongar la vida útil de los barriles
	<p>DOSIS Chips: 0.5-4 g/L vinificación en blanco; 1-6 g/L vinificación en tinto Miniduelas: 1-5g/L Barrel Boost: 1 kit por barrica</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>Chips</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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. 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. <p>Miniduelas:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Barrel Boost:</p> <ul style="list-style-type: none"> Inserir el Barrel Boost en la barrica a través del tapón. Usando el grancho 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 Bookst es desechable. Tiempo de contacto: mínimo 4 meses, óptimo 6 meses.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Chips y Miniduelas: saco de 10 Kg que contiene chips o miniduelas en bolsas de infusión de polietileno de grado alimenticio. Barrel Boost: bolsa que contiene un kit desechable que consta de 24 miniduelas (abarca una superficie igual a 0,44 m² 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.

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

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.