Inspiring innovation.

**FICHA TÉCNICA**

**ALTERNATIVAS A LA MADERA**

# INCANTO DARK CHOCOLATE

Arroz – Chips – Miniduelas – Barrel Boost

**COMPOSICIÓN**

Madera de roble francés de tostado fuerte.

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Características aromáticas: cacao, chocolate amargo, café negro, almendra y avellana tostada, regaliz, pimienta.

Características gustativas: incremento del volumen, estructura, dulzor y aporta una intensidad tánica agradable.

Incanto Dark Chocolate está disponible en los siguientes formatos

- 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 monouso constituido por 24 miniduelas con una superficie equivalente a 0,45 m2, que corresponde a aproximadamente el 25% de la superficie tostada de una barrica. Miniduelas en bolsas de infusión, diseñadas para prolongar la vida útil de la barrica.

**APLICACIONES**

- Fermentación de vinos tintos y blancos
- Crianza de vinos tintos y blancos
- Prolongar la vida útil de las barricas.

**DOSIS**

Arroz-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 correspondería al 25% de superficie tostada de una barrica de 225 L.

**MODO DE EMPLEO**

Arroz - Chips:

- 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.

Miniduelas:

- 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.

Barrel Boost:

- Introducir el Barrel Boost en la barrica a través del tapón.
- 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.

*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.*

**Esseco s.r.l.** - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

**www.enartis.com**

Revisión: n°3 Marzo 2022

| | |
|---|---|
| | **ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**<br>Chips o Arroz: saco de 10 Kg que contiene chips o miniduelas en bolsas de infusión de polietileno de grado alimenticio.<br>Miniduelas: 2 sacos de 5 Kg que contiene miniduelas en bolsas de infusión de polietileno de grado alimenticio.<br>Barrel Boost: bolsa que contiene un kit monouso que consta de 24 miniduelas que es una superficie igual a 0,44 $m^2$ que equivale al 25% de la superficie tostada de una barrica.<br><br>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado.<br>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. |
| | **NORMATIVA**<br>Producto conforme con:<br>Codex Œnologique International<br><br>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:<br>Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones |

*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.*

**Esseco s.r.l.** - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it