

CHIPS & MINISTAVES

MADERAS ALTERNATIVAS SELECCIONADAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO CHIPS & MINISTAVES son productos de maderas seleccionadas de roble francés o americano envejecidas de 18 a 36 meses y tostadas mediante el uso de un proceso único y original para secar productos de elevada calidad. El tostado por convección, realizado según un esquema de calentamiento progresivo, permite obtener un tostado profundo, homogéneo y repetible, que asegura una calidad constante entre los diferentes lotes de producción. De esta combinación de la madera y de esta técnica de tostado, nace un producto verdaderamente innovador, capaz de acentuar las características de afrutado y suavidad, particularmente apreciadas por el consumidor de hoy.



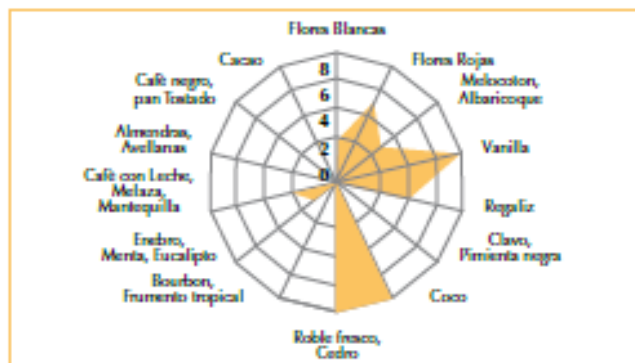
ARROZ Y CHIPS NATURAL

Composición: roble francés no tostado.

El secado prolongado de la madera permite la degradación de las sustancias más agresivas y amargas, preservando los taninos y la fracción polisacáridica de la madera más noble.

Características aromáticas: Realza la fruta, minimiza las reducciones y frescor preservando las características varietales

Características gustativas: aumenta la estructura del vino, volumen y suavidad mejorando equilibrio y finura.



CHIPS & MINISTAVES

CHIPS Y MINIDUELAS VANILLA

Composición: roble Americano de tostado medio.

Características aromáticas: Finas notas de vainilla, coco, canela, "Bourbon", miel, fruta tropical, avellana, almendra tostada, mantequilla

Características gustativas: incremento rápido de suavidad, volumen y frescor sin aumentar excesivamente la sensación tánica.

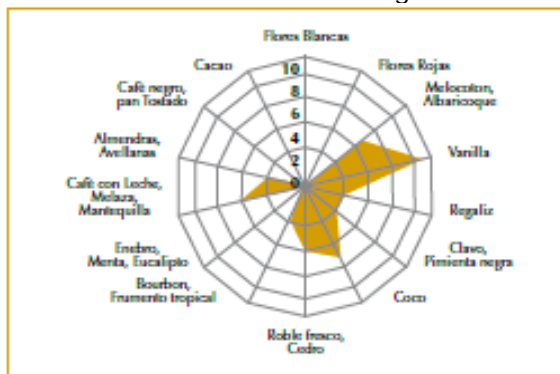


CHIPS Y MINIDUELAS CREAM

Composición: roble francés de tostado medio

Características aromáticas: Explosión de aromas a vainilla, coco, mantequilla, capuchino, crema de natillas, ligera canela y roble fresco.

Características gustativas: Amplitud aromática, incrementa suavidad, volumen y dulzor sin aumentar excesivamente la sensación tánica. Fácil integración.



CHIPS & MINISTAVES

CHIPS Y MINIDUELAS SPECIAL FRUIT

Composición: roble francés de tostado medio.

Características aromáticas: ligeramente especiado, tostado, chocolate, caramelo y vainilla, notas que incrementan la fruta y complejidad.

Características gustativas: incrementa suavidad, explosiona el volumen y estructura sin aumentar excesivamente la sensación tánica.

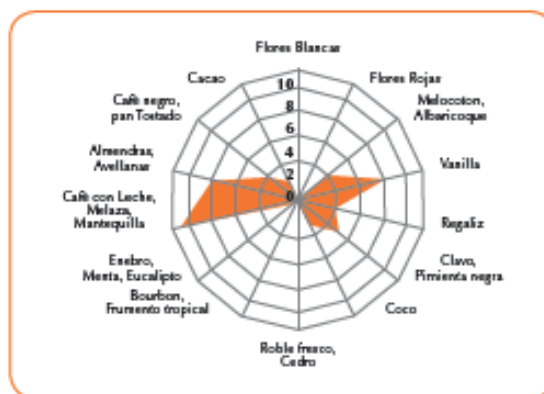


CHIPS Y MINIDUELAS CAMEL

Composición: roble francés de tostado medio.

Características aromáticas: caramelo de café con leche ("Viuda de Solano" o "Werthers original"), capuchino, azúcar caramelizado, mantequilla, almendra, piñones, avellana tostada, vainilla y una ligera nota especiada.

Características gustativas: aumenta notablemente el dulzor, redondez y suavidad.



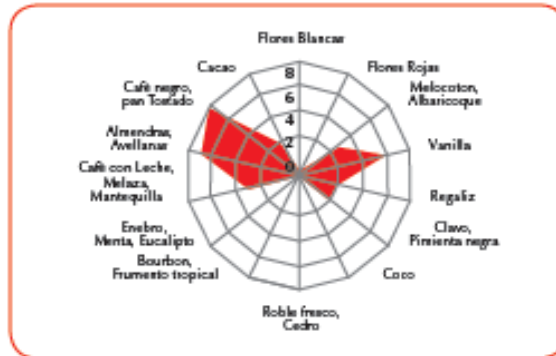
CHIPS & MINISTAVES

CHIPS Y MINIDUELAS TOFFEE

Composición: roble francés tostado medio +.

Características aromáticas: café cortado, pan tostado, almendra tostada, avellanas dulces, vainilla, albaricoque. Ahumados intensos.

Características gustativas: Vinos muy redondos, dulces y suaves. Intensidad y complejidad aromática.

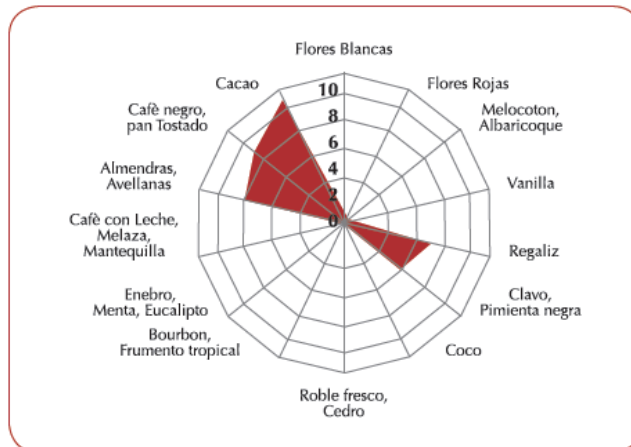


CHIPS Y MINIDUELAS DARK CHOCOLATE

Composición: roble francés tostado medio +.

Características aromáticas: cacao negro puro, café negro, almendra tostada, avellana tostada, regaliz, pimienta. Intensifica la fruta roja en los vinos tintos.

Impacto gustativo: Resalta la intensidad tánica, el volumen, la explosión aromática y una atrayente nota dulce amarga.



APLICACIONES

- Fermentación de vinos tintos y blancos
- Crianza de vinos tintos y blancos

CHIPS & MINISTAVES

DOSIS

Chips (2-4 mm)

- 1-4 g/L vinificación en blanco
- 1-6 g/L vinificación en tinto

Tiempo de contacto: en crianza, por lo menos 4 semanas. En fermentación, el tiempo de contacto dura cuanto la fermentación

Miniduelas (aproximadamente 25 x 2.7 x 0.9 cm)

- 1-5 g/L

En la crianza de vinos blancos y tintos, las miniduelas ofrecen la misma flexibilidad que las virutas simulando mejor la contribución sensorial de la barrica.

Tiempo de contacto: mínimo 3 meses, óptimo 4 meses. Máximo uso 9 meses.

MODO DE EMPLEO

Fermentación mostos blancos: tras el desfangado, introducir en el depósito de fermentación la bolsa de infusión que contiene las virutas o las miniduelas.

Fermentación uvas tintas: adicionar las virutas sueltas en el estrujado a medida que se efectúa el llenado del depósito.

Crianza: suspender las bolsas de polietileno dentro del depósito a diversas alturas. Efectuar un remontado semanal.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 10 kg que contiene chips y ministaves en bolsa de infusión en polietileno food-grade.

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado. Consumir rápidamente

Producto conforme a las características requeridas por el Codex Enológico Internacional.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009