

INCANTO N.C.

MEZCLA SOLUBLE ALTERNATIVA A LAS MADERAS ALTERNATIVAS PARA LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Mezcla de polvo granulado de taninos de roble y polisacáridos de levadura.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO N.C. (No Chip) es una mezcla de taninos elágicos y polisacáridos creada para reproducir los efectos de un tratamiento en fermentación con virutas de madera de roble francés de tostado medio.

INCANTO N.C. en efecto contiene

- tanino de roble ligeramente tostado rico en polisacáridos y compuestos aromáticos responsables de las notas dulces de vainilla (vanilina y siringaldehído);
- tanino de roble muy tostado con elevadas concentraciones de aldehídos aromáticos y furfural;
- manoproteínas de levadura que aportan volumen y dulzor.

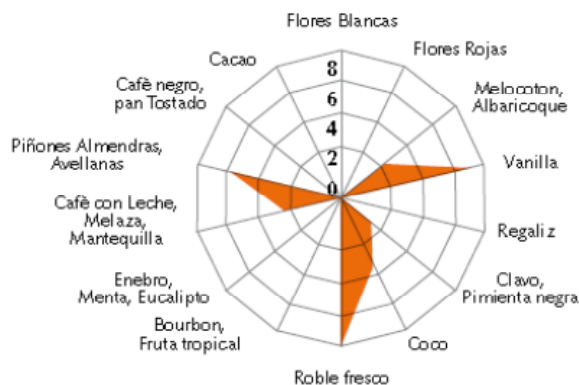
Utilizado en fermentación, INCANTO N.C. aumenta las notas de madera, vainilla y café e intensifica los aromas frutales del vino. Los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo la sensación de amargo. En el caso de las uvas tintas, contribuye a la estabilidad del color y previene la aparición de olores a reducción.

Además, debido a su solubilidad casi completa, INCANTO N.C. no daña las partes mecánicas de bombas y equipos de vendimia y gracias a ello se puede utilizar en cualquier momento de la fase fermentativa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Utilizado en fermentación, INCANTO N.C. aumenta las notas de roble fresco, vainilla y café e intensifica los aromas frutales del vino y realza su complejidad.

La calidad de los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo las sensaciones de amargor y los verdores.



APLICACIONES

INCANTO N.C. se emplea durante la fermentación de vinos blancos y tintos, como alternativa a las virutas de roble, con el fin de

- aportar agradables aromas a madera,
- potenciar las notas frutales,
- aumentar el volumen y la estructura del vino,
- preparar vinos destinados a la crianza,
- aumentar la sensación de dulzor,
- reducir al mínimo las notas verdes en uvas no perfectamente maduras,
- disminuir el carácter de reducción durante la fermentación.

LA GAMA



IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Una de las aplicaciones aconsejadas del **Incanto NO CHIP** es en los en vinos tintos de uvas no perfectamente maduras o con gran capacidad de generación de SH₂. La aplicación de estos taninos “dulces” y con un tueste preciso minimiza los verdores y las notas sulfuradas. Aconsejamos aplicarlo lo antes posible, al encubado, pues es la acción de las levaduras la que potencia las cualidades del producto y su interacción en el vino.

DOSIS

5-30 g/hL en la producción de vinos blancos;
 10-100 g/hL (dosis máxima permitida) en la producción de vinos tintos.

MODO DE EMPLEO

Disolver INCANTO N.C. en agua en proporción 1:10 mezclando para evitar la formación de grumos.

En mostos blancos: adicionar al mosto limpio, tras el desfangado.

En mostos tintos: adicionar al estrujado.

Se recomienda adicionar toda la dosis de INCANTO N.C. al inicio de la fermentación o de forma fraccionada durante los primeros 2-3 días. Puede ser utilizado junto con otros coadyuvantes de fermentación.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 10 kg

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

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

Producto constituido por materias primas que cumplen con las características especificadas en:

Codex Enológico Internacional

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009

Normativa TTB:

Admitido si utilizado en fermentación.

La cantidad de tanino residual no debe superar 0.8 g/L en el vino blanco y 3.0 g/L en el vino tinto (ácido gálico). Se pueden utilizar sólo taninos que no cedan color. El tanino total no debe superar los 150 mg/L (en ácido tánico).