








ALTERNATIVOS DEL ROBLE

INCANTO NC

Mezcla soluble alternativa a la madera de roble

	<p>COMPOSICIÓN Mezcla de taninos de roble, taninos condensados de especies exóticas y levadura inactiva.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Incanto NC (No Chip) está creada para reproducir los efectos de un tratamiento con chips de madera de roble francés de tostado medio. Incanto NC se emplea en mostos blancos y tintos, como alternativa a los chips de roble con el objetivo de:</p> <p>Por el tanino de roble:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumenta la protección antioxidante y favorece la estabilización de la materia colorante. ▪ Ayuda a la limpidez y la estabilización proteica preservando la estructura del vino. ▪ Atenua las notas herbáceas y reductivas que exaltan la complejidad y la expresión aromática del vino. <p>Por la levadura inactiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Previene la producción de olores reducidos. ▪ Libera manoproteínas que mejoran la estabilidad físico-química y la protección antioxidante. ▪ Aporta compuestos celulares que potencian la sensación de volumen y suavidad, además de atenuar las sensaciones de amargor. <p>La casi completa solubilidad del Incanto NC no daña las conducciones ni bombas en la vendimia y esto hace que pueda ser aplicada durante todo el periodo prefermentativo.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentaciones tradicionales de uvas tintas y mostos blancos como alternativa soluble a los chips de roble francés. ▪ Termovinificaciones.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos blancos: 5 - 30 g/hL ▪ vinos tintos en maceraciones tradicionales o termovinificación: 10 - 100 g/hL
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver Incanto NC en agua en proporción 1:10, mezclando para evitar la formación de grumos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En mostos blancos: adicionar al mosto limpio, tras el desfangado. ▪ En mostos tintos: adicionar al estrujado. ▪ En mostos termovinificados: adicionar al mosto limpio, tras el desfangado o limpieza del mosto. <p>Se recomienda adicionar toda la dosis de Incanto NC.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2,5 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como se indica arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</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.