

# INCANTO N.C. Cherry

## COADYUVANTE SOLUBLE ALTERNATIVA A LA MADERA ROBLE EN FERMENTACIÓN

### COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos de roble, taninos condensados de maderas de frutas rojas y corteza de levadura con alta concentración de polisacáridos y aminoácidos con acción antioxidante.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Polvo color marrón.

**INCANTO N.C. CHERRY** es una mezcla de taninos y polisacáridos creada para reproducir los efectos de un tratamiento en fermentación con chips de madera de cerezo rica en norisoprenoides.

Se emplea desde el inicio de la fermentación, se solubiliza e integra inmediatamente en el vino, potencia los aromas de fruta roja fresca de los vinos tanto rosados y tintos. Promueven la estabilización del color, previenen su oxidación, aumentan su estructura y volumen en boca.

Además, debido a su solubilidad casi completa, **INCANTO N.C. CHERRY** 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.

### APLICACIONES

**INCANTO N.C. CHERRY** se emplea durante la fermentación de vinos rosados y tintos, como alternativa a los chips de roble, con el fin de:

- Potenciar las notas de fruta roja fresca.
- Vinos más frescos procedentes de uvas muy maduras.
- Aumentar el volumen y la estructura del vino,
- Reducir al mínimo las notas verdes en uvas no perfectamente maduras,

### LA GAMA

**Gama INC (Incanto NO Chip)** es la gama de alternativos de fermentación basada en una muy cuidada selección del roble u otras especies vegetales utilizadas en la enología, la gestión de su selección, secado y tuestes si es el caso, cuidando igualmente la seguridad microbiológica, la homogeneidad y su intenso efecto sensorial en el vino.





## INCANTO N.C. Cherry

### DOSIS

Mostos rosados: 5 a 15 g/hL.

Mostos de uvas tintas: 10 - 50 g/hL.

Dosis máxima legal en la UE: 100 g/hL

### MODO DE EMPLEO

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

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

*En mostos tintos:* adicionar al estrujado o al inicio de la fermentación.

Se recomienda adicionar toda la dosis de **INCANTO N.C. CHERRY** al inicio de la fermentación. Puede ser utilizado junto con otros coadyuvantes de fermentación.

### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco polilaminado 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