








ALTERNATIVOS AL ROBLE

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

Mezcla soluble alternativa a la madera de roble para uvas tintas

	<p>COMPOSICIÓN Tanino de roble y levaduras inactivas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Incanto NC Dark Chocolate es una mezcla de taninos y levaduras inactivas creada para reproducir el efecto de un tratamiento en fermentación con maderas alternativas de roble francés con tostado medio y muy intenso. Incanto NC Dark Chocolate contiene: 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. ▪ Atenúa 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>Debido a su solubilidad casi completa, Incanto NC Dark Chocolate no daña las partes mecánicas de las bombas y equipos de vendimia, y gracias a ello, se puede utilizar en cualquier momento de la fase productiva.</p>
	<p>APLICACIONES Incanto NC Dark Chocolate se utiliza en mostos de uva tinta como alternativa a los chips y polvo de roble con tostado intenso.</p>
	<p>DOSIS Uvas tintas: 20 - 50 g/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver Incanto NC Dark Chocolate en agua o mosto en proporción 1:10, mezclando para evitar la formación de grumos. Adicionar de forma uniforme al mosto durante un remontado. El producto no contiene sólidos que puedan dañar los equipos. Puede ser utilizado junto con otros coadyuvantes de fermentación.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2,5 kg Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como se indica arriba.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme a: Codex Oenologique International 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.

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.
