

## INCANTO N.C. RED

### MEZCLA SOLUBLE ALTERNATIVA A LAS MADERAS ALTERNATIVAS PARA LA FERMENTACIÓN DE UVAS TINTAS

#### COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble tostada, paredes celulares de levadura ricas en polisacáridos.

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO N.C. RED es una mezcla de taninos y polisacáridos creada para reproducir el efecto de un tratamiento en fermentación con maderas alternativas de roble francés con tostado medio +.

INCANTO N.C. RED contiene:

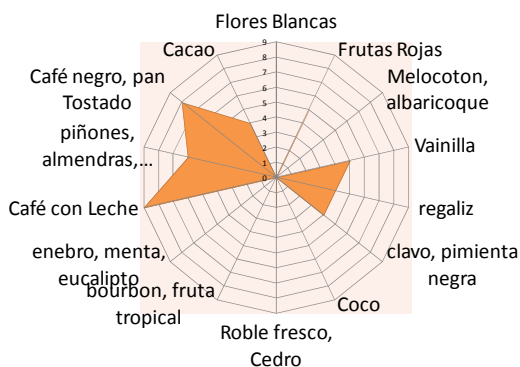
- tanino de roble ligeramente tostado rico en polisacáridos y compuestos aromáticos responsables de las notas dulces de vainilla (vainilla y siringaldehído);
- taninos de roble muy tostado con elevada concentración de furfural y aldehídos aromáticos;
- manoproteínas de levadura que aportan volumen y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

Utilizado en fermentación, INCANTO N.C. RED aporta notas de roble tostado (chocolate, avellanas tostadas, almendras) y aromas frutales. Los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo la sensación de amargo. Además contribuye a la estabilidad del color, previene la aparición de olores a reducción y enmascara las notas vegetales.

Debido a su solubilidad casi completa, INCANTO N.C. RED 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.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Utilizado en fermentación, INCANTO N.C. RED aporta notas de roble tostado (chocolate, avellanas tostadas, almendras) y aromas frutales. Los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo la sensación de amargo. Además contribuye a la estabilidad del color, previene la aparición de olores a reducción y enmascara las notas vegetales.



#### APLICACIONES

INCANTO N.C. RED se utiliza durante la fermentación de vinos tintos como alternativa a virutas y polvo de roble con tostado medio +. Sus principales efectos son:

- Conferir aromas a roble agradables y complejos
- Acentuar las notas frutales
- Aumentar el volumen y 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.

# INCANTO N.C. RED

## LA GAMA



## DOSIS

Uvas tintas: 20 – 50 g/hL (1.6 – 4 lb/1000 gal)

Dosis máxima permitida en UE: 110 g/hL (6.4 lb/1000 gal)

## MODO DE EMPLEO

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

Adicionar de forma uniforme al zumo al inicio o a mitad de la fermentación durante un remontado.

El producto no contiene sólidos que puedan dañar los equipos. 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).