







ALTERNATIVOS DEL ROBLE

INCANTO NC SLI

Coadyuvante soluble alternativa a la madera roble

	<p>COMPOSICIÓN Mezcla de taninos de roble, levadura inactiva y taninos condensados de maderas exóticas.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Incanto NC SLI es la nueva herramienta enológica SLI "Shelf Live Improvement" para prevenir las oxidaciones en los vinos y prevenir su envejecimiento prematuro.</p> <p>Incanto NC SLI es una mezcla de taninos sin tueste más levaduras inactivas que reproducen los efectos de un tratamiento de chips de roble americano no tostado. Como todos los taninos elágicos, los taninos del roble americano no tostado tienen la capacidad de quelar metales como el hierro y cobre, así como capturar compuestos sulfurados responsables de las notas de reducción. A diferencia de los taninos de roble tostado, los taninos presentes en el Incanto NC SLI no aumenta el potencial redox del vino, al contrario, lo estabiliza y baja ligeramente controlando las oxidaciones en el tiempo. Gracias a este efecto, Incanto NC SLI resulta eficaz para conservar el frescor aromático del vino, protegiéndolo de las oxidaciones y prolongando su estabilidad en el tiempo. Utilizado en el mosto, Incanto NC SLI se solubiliza e integra inmediatamente en el vino, potencia los aromas de fruta fresca y minimiza las notas herbáceas y previene las reducciones. La sinergia de los taninos con los polisacáridos liberados se aporta estructura, dulzor y se reduce la sensación de amargor en los vinos blancos, rosados y tintos. En las vinificaciones de vinos tintos contribuye a la estabilización del color.</p> <p>Además, debido a su solubilidad casi completa, Incanto NC SLI 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.</p>
	<p>APLICACIONES Incanto NC SLI se emplea en los mostos de vinos blancos, rosados y tintos, como alternativa a los chips de roble, con el fin de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenciar su estabilidad aromática y de color frente a las oxidaciones del tiempo. ▪ Intensificar el dulzor, estructura y el volumen en boca. ▪ Potenciar las notas de fruta varietal. ▪ Prevenir las reducciones. ▪ Minimizar las notas verdes de la uva no perfectamente madura.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostos blancos y rosados: 10 - 20 g/hL ▪ Mostos de uvas tintas: 15 - 60 g/hL
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver Incanto NC SLI en agua en proporción 1:10 mezclando para evitar la formación de grumos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ En mostos blancos y rosados: adicionar al mosto limpio, tras el desfangado. ▪ En mostos tintos: adicionar al estrujado o al inicio de la fermentación. <p>Puede ser utilizado junto con otros coadyuvantes de fermentación.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 2,5 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como se indica arriba.</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.



NORMATIVA

Producto conforme a:
Codex Oenologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934

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.
