

INCANTO N.C. WHITE

MEZCLA SOLUBLE ALTERNATIVA A LAS MADERAS ALTERNATIVAS PARA LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble ligeramente tostada, tanino de acacia, paredes celulares de levadura ricas en polisacáridos y aminoácidos con efecto antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO N.C. WHITE es una mezcla de taninos y polisacáridos creada para reproducir los efectos de un tratamiento en fermentación con virutas de madera de roble francés no tostada/ligeramente tostada.

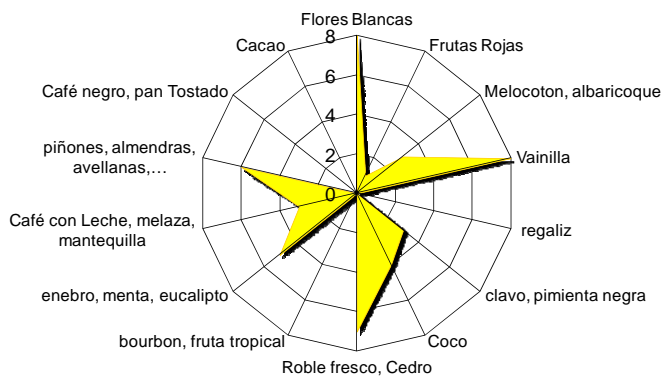
INCANTO N.C. WHITE contiene:

- tanino de roble ligeramente tostado rico en polisacáridos y compuestos aromáticos responsables de las notas dulces de vainilla (vanilina y siringaldehído);
- tanino de acacia que aumenta el dulzor y la sensación de aromas frescos y floreales
- manoproteínas de la levadura que aportan volumen, dulzor y contribuyen a mejorar la protección antioxidante.

Utilizado en las fermentaciones de vinos blancos realza la complejidad frutal y minimiza las reducciones. Utilizado durante las fermentaciones de uvas tintas, contribuye a la estabilidad del color y previene la aparición de olores a reducción. Además, debido a su solubilidad casi completa, INCANTO N.C. WHITE no daña las partes mecánicas de 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. WHITE aporta notas de roble fresco, suave vainilla y flores blancas e intensifica los aromas a fruta fresca. Los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo la sensación de amargo.



APLICACIONES

INCANTO N.C. WHITE se utiliza durante la fermentación de vinos tintos y blancos como alternativa a las virutas y al polvo de roble no tostado o ligeramente tostado, con el objetivo de:

- aumentar las notas de fruta fresca y floreales
- 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. WHITE

LA GAMA



IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Una de las aplicaciones aconsejadas del **INCANTO NC WHITE** es en los en vinos blancos en gran volumen y alta capacidad de generación de SH₂. La aplicación de estos taninos "dulces" ligeramente tostados le intensifican el volumen y minimiza los verdes y las notas sulfuradas. Aconsejamos aplicarlo lo antes posible, post desfangado, pues es la acción de las levaduras la que potencia las cualidades del producto y su integración en el vino.

DOSIS

Mosto blanco: 5 – 30 g/hL (0.4 – 2.4 lb/1000 gal)

Mosto tinto y rosado: 10 – 50 g/hL (1.6 – 4 lb/1000 gal)

Dosis máxima permitida en UE: 80 g/hL (6.4 lb/1000 gal)

MODO DE EMPLEO

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

En mostos blancos: añadir al mosto limpio, tras el desfangado.

En mostos tintos: añadir al estrujado.

Se recomienda adicionar toda la dosis de INCANTO N.C. WHITE al inicio de la fermentación o de forma fraccionada durante los primeros 2-3 días. 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).