






ALTERNATIVAS A LA MADERA

INCANTO SWEET

Chips

	<p>COMPOSICIÓN Madera de roble francés de tostado medio.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Características aromáticas: notas intensas y complejas de panacota, vainilla, coco, regaliz y frutos rojos. Características gustativas: incremento de la suavidad, volumen y estructura.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentación de vinos tintos y blancos ▪ Crianza de vinos tintos y blancos
	<p>DOSIS 0.5-4 g/L vinificación en blanco 1-6 g/L vinificación en tinto</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentación de mostos blancos: tras el desfangado, introducir en el depósito de fermentación la bolsa de infusión que contiene las virutas. El tiempo de contacto es igual a la duración de la fermentación. ▪ Fermentación de uvas tintas: adicionar las virutas sueltas en el estrujado a medida que se efectúa el llenado del depósito. El tiempo de contacto es igual a la duración de la maceración. ▪ Crianza: suspender las bolsas de polietileno dentro del depósito a diversas alturas. Efectuar un remontado semanal. El tiempo de contacto es de al menos 4 semanas.
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Saco de 10 kg que contiene chips en bolsas de infusión de polietileno de grado alimenticio.</p> <p>Envase cerrado: conservar el producto en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Œnologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (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.