







ALTERNATIVAS A LA MADERA

# INCANTO VANILLA

Chips – Barrel Boost

	<p><b>COMPOSICIÓN</b> Roble americano de tostado ligero-medio.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b> Características aromáticas: vainilla, coco, canela, "Bourbon", miel, fruta tropical, avellana, almendra tostada, mantequilla, café con leche. Características gustativas: incremento rápido de suavidad, volumen y frescor acompañado de un agradable aumento de la sensación tánica.</p> <p>Incanto Vanila está disponible en los siguientes formatos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chips: fragmentos de 2 a 4 mm</li> <li>Barrel Boost: kit monouso constituido por 24 miniduelas con una superficie equivalente a 0,45 m<sup>2</sup>, que corresponde a aproximadamente el 25% de la superficie tostada de una barrica. Miniduelas en bolsas de infusión, diseñadas para prolongar la vida útil de la barrica.</li> </ul>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentación de vinos tintos y blancos</li> <li>Crianza de vinos tintos y blancos</li> <li>Prolongar la vida útil de las barricas.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b> Chips: 0.5 - 4 g/L vinificación en blanco; 1 - 6 g/L vinificación en tinto Barrel Boost: 1 kit por barrica correspondería al 25% de superficie tostada de una barrica de 225 L.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b> Chips:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul> <p>Barrel Boost:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introducir el Barrel Boost en la barrica a través del tapón.</li> <li>Usando el gancho apropiado, fije Barrel Boost al tapón de silicona o al borde del mismo, para que pueda retirarse fácilmente al final del tratamiento. El kit Barrel Boost es monouso. Tiempo de contacto: mínimo 4 meses, óptimo 6 meses.</li> </ul>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> Chips: saco de 10 Kg que contiene chips en bolsas de infusión de polietileno de grado alimenticio. Barrel Boost: bolsa que contiene un kit monouso que consta de 24 miniduelas que es una superficie igual a 0,44 m<sup>2</sup> que equivale al 25% de la superficie tostada de una barrica.</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>

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 con:  
Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:  
Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

---

*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.*

---