

CHIPS & MINISTAVES

LENGNI ALTERNATIVI SELEZIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI

INCANTO CHIPS & MINISTAVES sono prodotti da legni selezionati di quercia francese o americana invecchiati da 18 a 36 mesi.

Il tipo di tostatura a cui sottoporre il legno viene scelto sulla base dell'impronta aromatica ricercata:

- La tostatura per convezione, realizzata secondo uno schema di riscaldamento progressivo che consente di ottenere una tostatura profonda, viene adottata per la produzione di chips che esaltano soprattutto le caratteristiche di fruttato e morbidezza.
- La tostatura integrale per convezione si utilizza per ottenere chips di elevato impatto aromatico
- La tostatura ad alta temperatura in forno rotativo esalta le note di speziato e permette di simulare l'effetto barrique

Obiettivo aromatico: NOTE DOLCI



INCANTO SLI

Composizione: rovere americano

Tostatura: non tostato

Caratteristiche aromatiche: esalta le caratteristiche varietali dell'uva, incrementa freschezza e longevità della componente aromatica

Caratteristiche gustative: aumenta le sensazioni di volume, morbidezza e struttura, senza incrementare la sensazione tannica.

Formati disponibile: chips

INCANTO NATURAL

Composizione: rovere francese

Tostatura: non tostato

Caratteristiche aromatiche: conferisce una discreta nota dolce che migliora la percezione di fruttato (frutta fresca, frutta bianca, vaniglia, cocco) e di freschezza ed esalta le caratteristiche varietali dell'uva.

Caratteristiche gustative: accresce la struttura del vino, il volume e la morbidezza. Migliora equilibrio e finezza.

Formati disponibile: chips

INCANTO VANILLA

Composizione: rovere Americano

Tostatura: media

Caratteristiche aromatiche: vaniglia, noce di cocco, cannella, "Bourbon", miele, frutta tropicale, nocciola, mandorla tostata, burro, caffelatte.

Caratteristiche gustative: incremento rapido di morbidezza, volume e freschezza accompagnato da un piacevole incremento della sensazione tannica.

Formati disponibile: chips e ministaves

INCANTO CREAM

Composizione: rovere francese

Caratteristiche aromatiche: crema pasticcera, noce di cocco, burro, cappuccino, liquirizia, frutta secca.

Caratteristiche gustative: incrementa morbidezza, volume, dolcezza e conferisce una leggera tannicità.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

CHIPS & MINISTAVES

Formati disponibili: chips e ministaves

INCANTO SWEET

Composizione: rovere francese

Tostatura: media

Caratteristiche aromatiche: intenso e complesso, dà note marcate di panna cotta, vaniglia, cocco, liquirizia e frutta rossa

Caratteristiche gustative: incrementa morbidezza, volume e struttura.

Formati disponibili: chips

INCANTO CAMEL

Composizione: rovere francese

Tostatura: media

Caratteristiche aromatiche: zucchero caramellato, cappuccino, mandorla, nocciola tostata, vaniglia, lieve speziato.

Caratteristiche gustative: accresce soprattutto la morbidezza e la dolcezza.

Formati disponibili: chips e ministaves

Obiettivo aromatico: SPEZIATO



INCANTO SPECIAL FRUIT

Composizione: rovere francese

Tostatura: media

Caratteristiche aromatiche: lievemente speziato, chiodi di garofano, frutta bianca, tostato, cioccolato, caramello e vaniglia, cocco, liquirizia, note che incrementano fruttato e complessità.

Caratteristiche gustative: incrementa morbidezza, volume e struttura senza aumentare eccessivamente la sensazione tannica.

Formati disponibili: chips e ministaves

INCANTO SPICE

Composizione: rovere francese e rovere americano

Tostatura: diversi gradi di tostatura.

Caratteristiche aromatiche: conferisce un aroma speziato - chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia, cacao, caffè - reso complesso da note di bourbon, frutta, frutta secca, cocco. Risultati molto interessanti con varietà come Pinot nero, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Primitivo

Caratteristiche gustative: aumenta struttura e morbidezza.

Formati: chips e ministaves

INCANTO BLACK SPICE

Composizione: rovere francese

Tostatura: forte

Caratteristiche aromatiche: conferisce note marcate di pepe nero, cacao, liquirizia, spezie e frutta rossa, frutta secca e vaniglia.

Caratteristiche gustative: aumenta struttura e morbidezza.

Formati disponibili: chips

CHIPS & MINISTAVES

Obiettivo aromatico: SIMULARE LA BARRIQUE



INCANTO BRQ

Composizione: rovere francese

Tostatura: media +

Caratteristiche aromatiche: simula l'effetto aromatico della barrique donando al vino note complesse di frutta secca e tostato e mettendo in risalto l'aroma varietale.

Caratteristiche gustative: aumenta struttura e dolcezza.

Formati disponibili: chips

INCANTO COMPLEXITY

Composizione: rovere francese

Tostatura: forte

Caratteristiche aromatiche: conferisce note marcate di caffè e tostato rese complesse da aromi più dolci di vaniglia, cocco e caramello senza tuttavia mascherare il profilo aromatico originale del vino

Caratteristiche gustative: aumenta struttura, morbidezza e dolcezza.

Formati disponibili: chips

Obiettivo aromatico: FORTE IMPATTO AROMATICO



INCANTO TOFFEE

Composizione: rovere francese

Tostatura: media +.

Caratteristiche aromatiche: caffè macchiato, pane tostato, mandorla tostata, nocciola, vaniglia, albicocca.

Caratteristiche gustative: molto morbido, dolce e complesso.

Formati disponibili: chips e ministaves

INCANTO DARK CHOCOLATE

Composizione: rovere francese

Tostatura: media +.

Caratteristiche aromatiche: cacao, cioccolato amaro, caffè nero, mandorla tostata, nocciola tostata, liquerizia, pepe.

Caratteristiche gustative: accresce volume, struttura e dona una piacevole tannicità.

Formati disponibili: chips e ministaves

CHIPS & MINISTAVES

APPLICAZIONI

- Fermentazione di vini rossi e bianchi
- Affinamento di vini rossi e bianchi

DOSI

Chips (2-4 mm)

- 1-4 g/L vinificazione in bianco
- 1-6 g/L vinificazione in rosso

Tempo di contatto: in affinamento, almeno 4 settimane. In fermentazione, il tempo di contatto ha la durata della fermentazione.

Ministaves (circa 25 cm lunghezza x 2.7÷5 cm larghezza x 0.9 cm spessore)

- 1-5 g/L

Nell'affinamento di vini bianchi e rossi, i ministaves offrono la stessa flessibilità dei chips simulando meglio il contributo sensoriale delle barrique.

Tempo di contatto: minimo 3 mesi, ottimale 4 mesi.

MODALITA' D'USO

Fermentazione mosti bianchi: dopo sfeccatura, aggiungere nella vasca di fermentazione le calze da infusione contenenti i chips o i ministaves.

Fermentazione uve rosse: aggiungere i chips sfusi nel pigiato a mano a mano che si procede con il riempimento della vasca.

Affinamento: sospendere le calze in polietilene all'interno della vasca a diverse altezze. Fare un rimontaggio settimanale.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da 10 kg contenente chips o ministaves in calza da infusione in polietilene food-grade.

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato. Consumare rapidamente.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (CE) N. 606/2009