

INCANTO N.C.

MISCELA SOLUBILE ALTERNATIVA AI LEGNI ALTERNATIVI PER LA FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Miscela in polvere granulata di tannini di quercia e scorze di lievito.

CARATTERISTICHE GENERALI

INCANTO N.C. (No Chip) è una miscela di tannini ellagici e polisaccaridi creata per riprodurre gli effetti di un trattamento in fermentazione con chips di legno di quercia francese mediamente tostata.

INCANTO N.C. infatti, contiene

- tannino di quercia leggermente tostato ricco in polisaccaridi e composti aromatici responsabili delle note dolci di vaniglia (vanillina e siringaldeide);
- tannino di quercia molto tostato con elevate concentrazioni di aldeidi aromatiche e furfurale;
- mannoproteine di lievito che apportano volume e dolcezza.

Utilizzato in fermentazione, INCANTO N.C. aumenta le note di legno, vaniglia e caffè e rafforza gli aromi fruttati del vino. I tannini e i polisaccaridi in esso contenuti danno struttura, dolcezza e minimizzano la sensazione di amaro. Nel caso delle uve rosse, contribuisce alla stabilità del colore e previene la comparsa di odori di ridotto.

Inoltre, in conseguenza della sua quasi completa solubilità, INCANTO N.C. non danneggia le parti meccaniche di pompe ed attrezzature vendemmiali e per questo può essere applicato in ogni momento della fase prefermentativa.

APPLICAZIONI

INCANTO N.C. viene impiegato durante la fermentazione di vini bianchi e rossi, in alternativa ai chips di rovere, allo scopo di

- apportare piacevoli aromi di legno,
- potenziare le note fruttate,
- aumentare il volume e la struttura del vino,
- preparare vini destinati all'affinamento,
- aumentare la sensazione dolcezza,
- minimizzare le note verdi in uve non perfettamente mature,
- diminuire il carattere ridotto durante la fermentazione.

DOSI

5-30 g/hl nella produzione dei vini bianchi;

10-100 g/hl (dose massima legale) nella produzione dei vini rossi.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere INCANTO N.C. in acqua in rapporto 1:10 mescolando per evitare la formazione di grumi.

Nei mosti bianchi: aggiungere al mosto pulito, dopo sfecciatura.

Nei mosti rossi: aggiungere al pigiato.

Si consiglia di aggiungere tutta la dose di INCANTO N.C. all'inizio della fermentazione o in modo frazionato nei primi 2-3 giorni. Può essere applicato congiuntamente agli altri coadiuvanti di fermentazione.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da 10 kg

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

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009