



INCANTO N.C. CHERRY

MISCELA SOLUBILE ALTERNATIVA AI LEGNI ALTERNATIVI PER LA FERMENTAZIONE DI UVE ROSSE

COMPOSIZIONE

Tannino di quercia, tannino condensato estratto da legno di specie fruttifere a bacca rossa, pareti cellulari di lievito ricche in polisaccaridi ed aminoacidi ad azione antiossidante.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere marrone.

INCANTO N.C. CHERRY è una miscela di tannini e polisaccaridi creata per riprodurre l'effetto di un trattamento in fermentazione con legno di ciliegio.

Aggiunto al mosto all'inizio o durante la fermentazione, INCANTO N.C. CHERRY si integra rapidamente con il vino, con il risultato di

- potenziare l'aroma di frutta rossa fresca tanto nel vino rosso come nel rosato;
- migliorare la stabilità del colore;
- prevenire l'ossidazione;
- aumentare struttura e morbidezza.

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

APPLICAZIONI

INCANTO N.C. CHERRY è utilizzato durante la fermentazione di vini rossi e rosati in alternativa ai chips. I suoi principali effetti sono:

- potenziare l'aroma di frutta rossa fresca,
- rinfrescare vini ottenuti da uve surmature
- aumentare il volume e la struttura del vino,
- minimizzare le note verdi in uve non perfettamente mature,

DOSI

Mosto rosato: 5 – 15 g/hL

Uve rosse: 10 – 50 g/hL

Dose massima legale in EU: 100 g/hL

MODALITA' D'USO

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

Mosto rosato: aggiungere uniformemente al mosto pulito, dopo sfecciatura.

Uve rosse: aggiungere sul pigiato o all'inizio della fermentazione.

Il prodotto non contiene solidi che possono danneggiare i macchinari. 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

Normativa TTB:

Amnesso se utilizzato in fermentazione.

Il quantitativo di tannino residuo non deve eccedere 0.8 g/L nel vino bianco e 3.0 g/L nel vino rosso (acido gallico). Possono essere utilizzati solo tannini che non cedono colore. Il tannino totale non deve eccedere i 150 mg/L (in acido tannico).