








LEGNI ALTERNATIVI

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

Miscela solubile alternativa ai legni alternativi

	<p>COMPOSIZIONE Tannino di quercia, lievito inattivato.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Incanto NC Dark Chocolate è una miscela di tannini ellagici di quercia e lievito inattivato creata per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di legno di quercia francese con tostatura forte. Incanto NC Dark Chocolate contiene tannino di quercia che</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aumenta la protezione antiossidante e favorisce la stabilizzazione della sostanza colorante, ▪ aiuta l'illimpidimento e la stabilizzazione proteica preservando la struttura del vino; ▪ attenua le note erbacee e di ridotto ed esalta la complessità e l'espressione aromatica del vino. <p>Lievito inattivato che</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ previene la comparsa di odori di ridotto; ▪ rilascia mannoproteine che migliorano la stabilità fisico-chimica e la protezione antiossidante; ▪ apporta composti cellulari che incrementano le sensazioni di volume e morbidezza e attenuano la percezione dell'amaro. <p>In conseguenza della sua quasi completa solubilità, Incanto NC Dark Chocolate non danneggia le parti meccaniche di pompe ed attrezzature vendemmiali e per questo può essere applicato in ogni momento della fase prefermentativa.</p>
	<p>APPLICAZIONI Da usare nella vinificazione in rosso come alternativa solubile ai chips di rovere francese con tostatura forte.</p>
	<p>DOSI Mosti rossi: 10 – 50 g/hL</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Disperdere in 10 parti di acqua mescolando per evitare la formazione di grumi. Aggiungere in modo uniforme durante un rimontaggio.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 2,5 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto composto da materie prime conformi a: Codex Oenologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

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.