



INCANTO N.C. PROWINE

MISCELA SOLUBILE ALTERNATIVA AI LEGNI ALTERNATIVI PER L'AFFINAMENTO DEI VINI ROSSI

COMPOSIZIONE

Tannino estratto da legno di quercia tostato, pareti cellulari di lievito ricche in polisaccaridi.

CARATTERISTICHE GENERALI

INCANTO N.C. PROWINE è una miscela di tannini e polisaccaridi creata per riprodurre l'effetto di un trattamento in affinamento con legni alternativi di quercia francese con tostatura media +.

INCANTO N.C. PROWINE contiene:

- tannino di quercia leggermente tostato ricco in polisaccaridi e composti aromatici responsabili delle note dolci di vaniglia (vanillina, eugenolo, isoeugenolo e siringaldeide);
- tannini di quercia molto tostata con elevata concentrazione di furfurale e aldeidi aromatiche;
- mannoproteine di lievito che apportano volume e dolcezza, diminuiscono l'astringenza del tannino e contribuiscono all'integrazione degli aromi nel vino ed alla loro conservazione nel tempo.

Utilizzato durante l'affinamento dei vini rossi, INCANTO N.C. PROWINE conferisce note di moka, caffè macchiato, nocciola, vaniglia e pepe bianco che, integrandosi con gli aromi fruttati del vino, ne aumentano la complessità aromatica. I tannini e i polisaccaridi in esso contenuti danno struttura, dolcezza e minimizzano la sensazione di amaro. Inoltre contribuisce alla stabilità del colore e previene la riduzione.

Ottimo da utilizzare durante la microssigenazione.

APPLICAZIONI

INCANTO N.C. PROWINE è utilizzato durante l'affinamento dei vini rossi in alternativa a chips di quercia con tostatura media +. Le sue principali applicazioni sono:

- in microssigenazione, per favorire la stabilizzazione del colore e l'integrazione aromatica;
- durante l'affinamento, per aumentare l'intensità e complessità aromatica;
- preparazione del vino per l'affinamento in barrique;

DOSI

10 – 60 g/hl. Dose media raccomandata: 30 g/hl

Dose massima legale in EU: 80 g/hl

MODALITA' D'USO

Disperdere in vino in rapporto 1:10 mescolando bene per evitare la formazione di grumi. Aggiungere in modo uniforme alla massa da trattare. Risospendere ogni tre giorni per 2 o 3 settimane.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco da 5 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

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.