



INCANTO N.C. RED

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

COMPOSIZIONE

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

CARATTERISTICHE GENERALI

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

INCANTO N.C. RED contiene:

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

Utilizzato in fermentazione, INCANTO N.C. RED conferisce note di quercia tostata (cioccolato, nocciole tostate, mandorle) e aromi fruttati. I tannini e i polisaccaridi in esso contenuti danno struttura, dolcezza e minimizzano la sensazione di amaro. Inoltre contribuisce alla stabilità del colore, previene la comparsa di odori di ridotto e maschera le note vegetali.

In conseguenza della sua quasi completa solubilità, INCANTO N.C. RED 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. RED è utilizzato durante la fermentazione di vini rossi in alternativa a chips e polvere di quercia con tostatura media +. I suoi principali effetti sono:

- conferire piacevoli e complessi aromi di quercia
- esaltare 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

Uve rosse: 20 – 50 g/hL (1.6 – 4 lb/1000 gal)

Dose massima legale in EU: 110 g/hL (6.4 lb/1000 gal)

MODALITA' D'USO

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

Aggiungere uniformemente al succo all'inizio o metà fermentazione durante un rimontaggio.

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:

Ammesso 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).