








LEGNI ALTERNATIVI

INCANTO NC SLI

Miscela solubile alternativa ai legni alternativi

	<p>COMPOSIZIONE Tannino di quercia (<i>Quercus alba</i>) americana non tostata, tannino condensato estratto da legni esotici, lievito inattivato.</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Incanto NC SLI è un nuovo strumento da utilizzare nella strategia "Shelf Life Improvement" (SLI) di Enartis per la prevenzione dell'invecchiamento precoce e per il prolungamento della vita del vino. Incanto NC SLI è una miscela di tannini e lievito inattivato che riproduce gli effetti di un trattamento con chips di legno di quercia americana non tostata. Come tutti i tannini ellagici, il tannino di quercia americana non tostata ha la capacità di chelare metalli come rame e ferro e di catturare composti solforati responsabili della nota di ridotto. A differenza dei tannini estratti da legno tostato però, il tannino presente in Incanto NC SLI non aumenta il potenziale redox del vino, al contrario lo abbassa leggermente e lo mantiene stabile nel tempo. Grazie a questo suo effetto, Incanto NC SLI risulta efficace nel conservare la freschezza aromatica del vino, nel proteggerlo dall'ossidazione e nel prolungarne così la shelf life. Aggiunto al mosto, Incanto NC SLI rafforza l'aroma fruttato, minimizza le note erbacee e previene la comparsa di ridotto. L'insieme di tannini e di polisaccaridi liberati dai lieviti inattivati contenuti dà struttura, dolcezza e riduce la sensazione di amaro. Nella vinificazione in rosso, contribuisce alla stabilità del colore. In conseguenza della sua quasi completa solubilità, Incanto NC SLI 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 Incanto NC SLI viene aggiunto ai mosti bianchi, rossi e rosati in alternativa a chips e polvere di legno allo scopo di</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prolungare la shelf life del vino, ▪ aumentare volume, struttura e dolcezza, ▪ minimizzare le note verdi in uve non perfettamente mature, ▪ prevenire la comparsa di note di ridotto, ▪ potenziare la nota fruttata varietale.
	<p>DOSI Vinificazione in bianco 5-10 g/hL Vinificazione di vini rosati: 5 – 15 g/hL Vinificazione in rosso: 10 – 30 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 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 Œnologique International 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.