



INCANTO N.C. SLI

MISCELA SOLUBILE ALTERNATIVA AI LEGNI ALTERNATIVI PER LA FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Tannino di quercia (*Quercus alba*) americana non tostata, tannino condensato estratto da legni esotici, lieviti inattivati.

CARATTERISTICHE GENERALI

INCANTO N.C. 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 N.C. SLI è una miscela di tannini e polisaccaridi che riproduce gli effetti di un trattamento in fermentazione 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 su effetto, INCANTO NC SLI risulta efficace nel conservare la freschezza aromatica del vino, nel proteggerlo dall'ossidazione e nel prolungarne così la shelf life.

Utilizzato in fermentazione, INCANTO N.C. SLI aumenta le note di legno dolce, 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 N.C. SLI non danneggia le parti meccaniche di pompe ed attrezzature vendemmiali e per questo può essere applicato in ogni momento della fase prefermentativa.

APPLICAZIONI

INCANTO N.C. SLI viene utilizzato durante la fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati in alternativa a chips e polvere di legno. I suoi principali effetti sono:

- prolungare la shelf life del vino,
- potenziare le note fruttate,
- aumentare volume, struttura e dolcezza,
- minimizzare le note verdi in uve non perfettamente mature,
- prevenire la comparsa di note di ridotto durante la fermentazione.

DOSI

Vinificazione in bianco 5-10 g/hL

Vinificazione di vini rosati: 5 - 15 g/hL

Vinificazione in rosso: 10 - 30 g/hL

MODALITÀ D'USO

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

Nei mosti bianchi: aggiungere al mosto pulito, dopo sfeccatura.

Nei mosti rossi: aggiungere al pigiato.

Si consiglia di aggiungere tutta la dose di INCANTO N.C. SLI all'inizio della fermentazione o in modo frazionato nei primi 2-3 giorni. Può essere applicato congiuntamente agli altri coadiuvanti di fermentazione.



INCANTO N.C. SLI

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.

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).