



# INCANTO N.C. SWEET

## **MISCELA SOLUBILE ALTERNATIVA AI LEGNI ALTERNATIVI PER LA FERMENTAZIONE**

### COMPOSIZIONE

Lievito inattivo, tannino di quercia, tannino condensato estratto da legni esotici.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere marrone.

INCANTO N.C. SWEET è una miscela di tannini di legni non tostati e lievito inattivo ricco in mannoproteine e peptidi che apporta aromi freschi e un'intensa sensazione dolce.

Aggiunto al mosto all'inizio o durante la fermentazione, INCANTO N.C. SWEET si integra rapidamente con il vino, ne aumenta l'aroma di frutta fresca, la struttura ed il volume.

Inoltre, in conseguenza della sua quasi completa solubilità, INCANTO N.C. SWEET 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. SWEET è utilizzato durante la fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati in alternativa ai chips con l'obiettivo di:

- intensificare le sensazioni di dolcezza e morbidezza gustativa,
- potenziare l'aroma di frutta,
- bilanciare l'acidità e mitigare l'astringenza.

### DOSI

Mosto bianco e rosato: 5 - 15 g/hL

Uve rosse: 20 - 60 g/hL

### MODALITA' D'USO

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

*Mosto bianco e rosato:* aggiungere uniformemente al mosto pulito, dopo sfecciatura.

*Uve rosse:* aggiungere sul pigiato o all'inizio della fermentazione.

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).