



INCANTO N.C. WHITE

MISCELA SOLUBILE ALTERNATIVA AI LEGNI ALTERNATIVI PER LA FERMENTAZIONE

COMPOSIZIONE

Tannino estratto da legno di quercia leggermente tostato, tannino di acacia, pareti cellulari di lievito ricche in polisaccaridi e amminoacidi con effetto antiossidante.

CARATTERISTICHE GENERALI

INCANTO N.C. WHITE è una miscela di tannini e polisaccaridi creata per riprodurre gli effetti di un trattamento in fermentazione con chips di legno di quercia francese non tostato/leggermente tostato.

INCANTO N.C. WHITE contiene:

- tannino di quercia leggermente tostato ricco in polisaccaridi e composti aromatici responsabili delle note dolci di vaniglia (vanillina e siringaldeide);
- tannino di acacia che aumenta la dolcezza e la sensazione di aromi freschi e floreali
- mannoproteine di lievito che apportano volume, dolcezza e contribuiscono a migliorare la protezione antiossidante.

Utilizzato in fermentazione, INCANTO N.C. WHITE conferisce note di legno, vaniglia e floreali ed esalta gli aromi di frutta fresca. I tannini e i polisaccaridi in esso contenuti danno struttura, dolcezza e minimizzano la sensazione di amaro. Utilizzato durante la fermentazione di uve rosse, contribuisce alla stabilità del colore e previene la comparsa di odori di ridotto. Inoltre, in conseguenza della sua quasi completa solubilità, INCANTO N.C. WHITE 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. WHITE è utilizzato durante la fermentazione di vini rossi e bianchi in alternativa ai chips ed alla polvere di rovere non tostato e leggermente tostato, con l'obiettivo di:

- accrescere le note di frutta fresca e floreali
- 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

Mosto bianco: 5 – 30 g/hL (0.4 – 2.4 lb/1000 gal)

Mosto rosso e rosato: 10 – 50 g/hL (1.6 – 4 lb/1000 gal)

Dose massima legale in EU: 80 g/hL (6.4 lb/1000 gal)

MODALITA' D'USO

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

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

Nei mosti rossi: aggiungere al pigiato.

Si consiglia di aggiungere tutta la dose di INCANTO N.C. 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. WHITE

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 150 mg/L (in acido tannico).