








**LEGNI ALTERNATIVI**

# INCANTO NC WHITE

Miscela solubile alternativa ai legni alternativi

	<p><b>COMPOSIZIONE</b>          Lievito inattivato, tannino di quercia, tannino condensato estratto da legno di specie esotiche, tannino gallico.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>          Incanto NC White è una miscela di tannini e lievito inattivato creata per riprodurre gli effetti di un trattamento con chips di legno di quercia francese non tostato.          Incanto NC White contiene tannini ellagici, condensati e gallici che, operando in sinergia,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aumentano la capacità antiossidante del vino che mantiene così aromi più intensi e netti di frutta fresca e un colore più giovanile e accattivante;</li> <li>▪ favoriscono la stabilizzazione della sostanza colorante;</li> <li>▪ aiutano l'illimpidimento e la stabilizzazione proteica preservando la struttura del vino;</li> <li>▪ attenuano le note erbacee e di ridotto</li> </ul> <p>Lievito inattivato che</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ previene la comparsa di odori di ridotto;</li> <li>▪ rilascia mannoproteine che migliorano la stabilità fisico-chimica e la protezione antiossidante;</li> <li>▪ apporta composti cellulari che incrementano le sensazioni di volume e morbidezza e attenuano la percezione dell'amaro.</li> </ul> <p>In conseguenza della sua quasi completa solubilità, Incanto NC White non danneggia le parti meccaniche di pompe ed attrezzature vendemmiali e per questo può essere applicato in ogni momento della fase prefermentativa.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b>          Da usare nella vinificazione in bianco, rosso e rosato come alternativa solubile ai chips di rovere francese non tostato.</p>
	<p><b>DOSI</b>          Mosti bianchi: 5 - 30 g/hL          Mosti rossi e rosati: 10 - 50 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b>          Disperdere in 10 parti di acqua mescolando per evitare la formazione di grumi. Aggiungere in modo uniforme durante un rimontaggio.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>          2,5 kg - 10 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.          Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b>          Prodotto composto da materie prime conformi a:          Codex Œnologique International</p> <p>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.*