



INCANTO N.C.

ALTERNATIVA SOLÚVEL AOS DERIVADOS DE CARVALHO PARA A FERMENTAÇÃO

COMPOSIÇÃO

Mistura na forma granular de taninos extraídos da madeira tostada de carvalho, taninos condensados e paredes celulares de leveduras com elevado conteúdo em polissacáridos.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

INCANTO N.C. é uma mistura de taninos elágicos e polissacáridos criada para substituir a aplicação das formulações de madeira de carvalho francês de tosta média sob a forma de pó.

INCANTO N.C. é composto por:

- taninos de carvalho ligeiramente tostados ricos em polissacáridos e compostos aromáticos responsáveis pelas notas doces de baunilha (vanilina e seringaldeídos)
- taninos de carvalho fortemente tostados com elevada concentração de aldeídos furfural e aldeídos aromáticos;
- manoproteínas de levedura que aportam suavidade e doçura.

Quando aplicado durante a fermentação, **INCANTO N.C.** aumenta as notas suaves da madeira, baunilha e café, assim como enaltece os aromas frutados. Os seus taninos e polissacáridos garantem a estrutura, suavidade e minimizam as sensações de secura.

Quando aplicado durante a maceração de uvas tintas, contribui para a estabilização da matéria corante e previne o aparecimento do caráter redutor.

APLICAÇÕES

INCANTO N.C. é usado durante a fermentação de vinhos brancos e tintos como alternativa às aparas de madeira, e permite:

- aportar leves sensações de aromas de carvalho;
- aumentar as notas frutadas;
- aumentar a estrutura e o volume de boca;
- preparar os vinhos para o afinamento/ estágio;
- enaltecer as sensações de doçura;
- minimizar as notas herbáceas em uvas não suficientemente maduras;
- diminuir o caráter redutor durante a fermentação.

DOSES

Mostos brancos: 5 – 30 g/hL

Uvas tintas: 20 – 50 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 100 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **INCANTO N.C.** em água ou mosto na razão de 1:10. Misturar de forma continuada prevenindo o aparecimento de grumos. Adicionar de forma uniforme ao mosto no início ou a meio da fermentação, com recurso a uma remontagem.

O produto não contém partes sólidas que possam danificar equipamentos. Pode ser utilizado em conjunto com outros coadjuvantes de fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 1 Kg – 10 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

Produto produzido a partir de matérias-primas que estão de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.