



INCANTO N.C. CHERRY

ALTERNATIVA SOLÚVEL AOS DERIVADOS DE CARVALHO PARA A FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA E AFINAMENTO DE VINHOS TINTOS E ROSADOS

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos extraídos de carvalho, taninos condensados de madeira de árvores de fruta vermelha, paredes celulares de leveduras com elevado teor em polissacáridos e aminoácidos com ação antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó de cor castanha.

INCANTO N.C. CHERRY é uma mistura de taninos e polissacáridos, desenvolvida para reproduzir o efeito da adição de aparas ou pó de madeira de cerejeira durante a fermentação ou durante o estágio de afinamento.

Adicionado ao mosto no início da fermentação, bem como ao vinho durante o estágio de afinamento, **INCANTO N.C. CHERRY** integra-se rapidamente no vinho, com as seguintes valências:

- potenciar os aromas de fruta vermelha fresca em vinhos tintos e rosados;
- contribuir para melhorar a estabilidade corante;
- prevenir oxidações;
- aumentar a estrutura e a suavidade em boca.

Devido à sua elevada solubilidade, **INCANTO N.C. CHERRY** não danifica as componentes mecânicas de bombas e demais equipamentos de vinificação pelo que se pode utilizar em qualquer fase do processo de vinificação.

APLICAÇÕES

INCANTO N.C. CHERRY é utilizado durante a fermentação ou afinamento de vinhos tintos e rosados, como uma alternativa às aparas de carvalho tostado e ao pó de carvalho, tendo sido concebido para:

- potenciar o aroma a fruta vermelha fresca;
- refrescar vinhos obtidos a partir de uvas sobremaduras;
- aumentar o volume em boca e a estrutura do vinho;
- minimizar notas herbáceas em uvas pouco maduras.

DOSES

Mosto e vinhos rosados: 5 – 15 g/hL

Mosto e vinhos tintos: 10 – 50 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 100 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar uma parte de **INCANTO N.C. CHERRY** em 10 partes de água ou mosto. Agitar continuamente de modo a evitar a formação de grumos. Adicionar de modo uniforme ao mosto, no início ou a meio da fermentação, durante uma remontagem. Para afinamento adicionar ao vinho no depósito e homogeneizar bem.

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.