Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

ALTERNATIVOS DE MADEIRA

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

Alternativa solúvel aos alternativos de carvalho para a fermentação e afinamento

COMPOSIÇÃO
Tanino de carvalho, leveduras inativadas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS
Incanto NC Dark Chocolate é uma formulação de taninos elágicos de carvalho francês e leveduras inativadas, desenvolvida para reproduzir o efeito do tratamento com madeiras de carvalho francês com tosta forte.
Incanto NC Dark Chocolate é composto por taninos que permitem:

- aumentar a proteção antioxidante e promover a estabilização da matéria corante dos vinhos;
- contribuir para a clarificação e estabilização proteica, preservando a estrutura e o volume de boca;
- diminuir as notas herbáceas e de redução, aumentando a complexidade e a expressão aromática dos vinhos.

E leveduras inativadas que:

- previnem o aparecimento de aromas de redução;
- libertam manoproteínas que promovem a estabilidade físico-química e a proteção antioxidante;
- fornecem compostos celulares que aumentam as sensações de volume e suavidade, reduzindo a perceção de amargor.

Como resultado de ser totalmente solúvel, Incanto NC Dark Chocolate não tem efeito nefasto sobre os componentes mecânicos de bombas e outros equipamentos de vindima. Por esta razão, pode ser aplicado em qualquer altura durante a fase pré-fermentativa.

APLICAÇÕES
Durante a vinificação de uvas tintas, como alternativa solúvel às aparas de carvalho francês de tosta forte.

DOSES
10 - 50 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
Dissolver em 10 partes de água, agitando bem para evitar a formação de grumos. Adicionar ao volume total com recurso a remontagem.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO
2.5 kg

Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.
Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

LEGISLAÇÃO
Produto fabricado a partir de matérias-primas em conformidade com:
Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (UE) N. 934/2019 e subsequentes atualizações.

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.

Esseco s.r.l. – Enartis Division
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

Revisão: n°1 julho 2022