



INCANTO N.C. RED

ALTERNATIVA SOLÚVEL AOS DERIVADOS DE CARVALHO PARA A FERMENTAÇÃO DE UVAS TINTAS

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos extraídos de carvalho tostado e paredes celulares de leveduras com elevado conteúdo em polissacáridos.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

INCANTO N.C. RED é uma mistura de taninos e polissacáridos, desenvolvida para reproduzir o efeito da adição de alternativos de carvalho francês tostado, durante a fermentação alcoólica.

INCANTO N.C. RED contém:

- taninos de carvalho com tosta ligeira, ricos em polissacáridos e compostos aromáticos, responsáveis por notas doces de baunilha (vanilina e seringaldeído);
- taninos de carvalho com tosta forte e elevada concentração de furfural e aldeídos aromáticos;
- manoproteínas de levedura que melhoram o volume e a doçura em boca.

Usado durante a fermentação, **INCANTO N.C. RED**, fornece notas de carvalho tostado, (chocolate, avelã tostada, amêndoas, etc.) e enaltece os aromas frutados. Os seus taninos e polissacáridos conferem estrutura e doçura, enquanto minimizam sensações de amargor. Além disso, contribui para a estabilização da matéria corante, previne a formação do caráter reductor e mascara notas vegetais.

Devido à sua quase completa solubilidade, **INCANTO N.C. RED** não interfere ou danifica os componentes mecânicos das bombas e equipamentos enológicos, podendo ser adicionado em qualquer fase do processo produtivo.

APLICAÇÕES

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

- dar complexidade e agradáveis aromas de carvalho;
- aumentar as notas frutadas;
- aumentar o volume em boca e a estrutura do vinho;
- preparar os vinhos para a fase de afinamento/ estágio;
- realçar a perceção de doçura;
- minimizar notas herbáceas em uvas pouco maduras;
- diminuir o caráter reductor durante a fermentação.

DOSES

Uvas tintas: 20 – 50 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 110 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispensar uma parte de **INCANTO N.C. RED** 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.

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.