






## ALTERNATIVOS DE MADEIRA

# INCANTO NC SLI

Formulação solúvel que substitui os alternativos de madeira

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Tanino de madeira não tostada de carvalho americano (<i>Quercus alba</i>), tanino de madeira de espécies exóticas, leveduras inativadas.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Incanto NC SLI é uma inovadora solução enológica que se enquadra na estratégia "Shelf Life Improvement" (SLI) da Enartis, para a prevenção do envelhecimento precoce e prolongar a vida útil dos vinhos. É composto por taninos e leveduras inativadas que reproduz o efeito de um tratamento com aparas de madeira não tostada de carvalho americano. Como todos os taninos elágicos, o tanino não tostado de carvalho americano tem uma capacidade quelante relativamente a metais como o ferro, assim como consegue bloquear compostos sulfurados voláteis responsáveis por aromas de redução. Ao contrário dos taninos extraídos de madeira com tosta, Incanto NC SLI não aumenta o potencial redox dos vinhos mas, pelo contrário, baixa-o ligeiramente e mantém-no estável no tempo. Por estas valências, Incanto NC SLI é muito eficaz a conservar a frescura aromática dos vinhos, protege-os da oxidação e prolonga a sua vida útil até ao momento do seu consumo. Aplicado ao mosto, Incanto NC SLI realça os aromas frutados, minimiza as notas herbáceas e impede o aparecimento de aromas de redução. A combinação entre os taninos e os polissacáridos libertados pelas leveduras inativadas promovem uma boa estrutura e suavidade, reduzindo a sensação de amargor. Aplicado durante a vinificação em tintos, contribui para a estabilização da matéria corante. Em consequência da sua elevada solubilidade, Incanto NC SLI 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.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b> Utilização durante a vinificação de brancos, tintos e rosados como alternativa às aparas e pó de carvalho, com as seguintes mais-valias técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prolongar a <i>shelf life</i> do vinho;</li> <li>▪ aportar volume, estrutura e sensação de doçura em boca;</li> <li>▪ eliminar notas herbáceas no caso de uvas com maturação heterogénea;</li> <li>▪ prevenir o aparecimento de redução;</li> <li>▪ aumentar os aromas varietais frutados.</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b> Vinificação em brancos: 5 - 10 g/hL Vinificação em rosados: 5 - 15 g/hL Vinificação em tintos: 10 - 30 g/hL</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Dissolver em 10 partes de água, agitando bem para evitar a formação de grumos. Adicionar ao volume total com recurso a remontagem.</p>

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.



**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 subseqüentes 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.*