



INCANTO N.C. WHITE

ALTERNATIVA SOLÚVEL AOS DERIVADOS DE CARVALHO PARA FERMENTAÇÃO EM BRANCO E ROSADO

COMPOSIÇÃO

Mistura de taninos extraídos de carvalho com ligeira tosta, taninos de acácia e paredes celulares de leveduras ricas em polissacáridos e aminoácidos com efeito antioxidante.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

INCANTO N.C. WHITE é uma mistura de taninos e polissacáridos, desenvolvida para reproduzir o efeito da adição de alternativos de carvalho francês sem tosta/com tosta ligeira, durante a fermentação alcoólica.

INCANTO N.C. WHITE contém:

- taninos de carvalho com tosta leve, ricos em polissacáridos e compostos aromáticos, responsáveis por notas doces de baunilha (vanilina e seringaldeído);
- taninos de acácia que fazem realçar doçura e aromas frescos e florais;
- manoproteínas de levedura que aumentam o volume em boca, doçura e promovem proteção antioxidante.

Usado durante a fermentação, **INCANTO N.C. WHITE** fornece notas de carvalho com ligeira tosta, de baunilha e florais, assim como enaltece os aromas frescos e frutados. Os seus taninos e polissacáridos conferem estrutura e doçura, enquanto minimizam sensações amargas e herbáceas. Quando utilizado durante a fermentação de mosto rosado, contribui para a estabilização da matéria corante e ajuda a prevenir a formação de aromas reduzidos. Devido à sua quase completa solubilidade, **INCANTO N.C. WHITE** 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. WHITE é utilizado durante a fermentação de vinhos brancos e rosados como uma alternativa às aparas de carvalho sem tosta ou com tosta ligeira e ao pó de carvalho, tendo sido concebido para:

- aumentar as notas frutadas e florais;
- 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 carácter redutor durante a fermentação.

DOSES

Mosto branco: 5 – 30 g/hL

Mosto tinto e rosado: 10 – 50 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 80 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar uma parte de **INCANTO N.C. WHITE** 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.