

INCANTO

ALTERNATIVOS DE CARVALHO DE ELEVADA QUALIDADE

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Os produtos da gama INCANTO são obtidos a partir de madeira de carvalho Francês e Americano, selecionadas e maturadas durante 18 a 36 meses, submetidas a um **original e único** processo de tosta, dando origem a produtos de elevada qualidade.

O processo de tosta por convecção emprega um progressivo aquecimento, que resulta numa tosta profunda e homogénea. O resultado é uma consistência de qualidade em todos os lotes produzidos.

A criteriosa seleção das matérias-primas, combinada com este singular processo de tosta, origina um produto inovador que enaltece as notas de fruta e suavidade no vinho, atributos particularmente valorizados pelos consumidores.

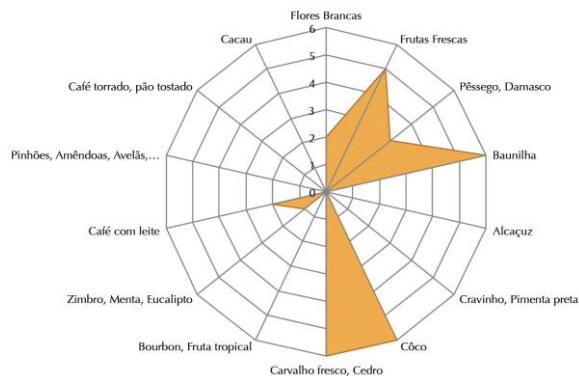


Incanto NATURAL

Composição: carvalho francês não tostado

Características aromáticas: enaltece fruta e frescura, preservando as características varietais.

Características de prova: enaltece a estrutura do vinho, volume e suavidade, enquanto aumenta o equilíbrio.

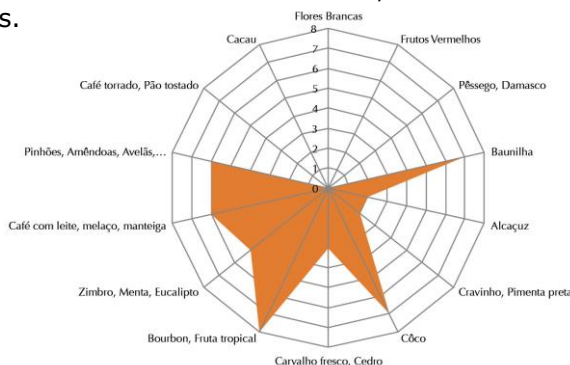


Incanto VANILLA

Composição: carvalho americano com tosta média

Características aromáticas: baunilha, côco, mel, frutas tropicais, avelãs, amêndoas tostadas e manteiga.

Características de prova: rápido incremento de suavidade, volume e frescura, sem realçar em demasia as sensações tânicas.



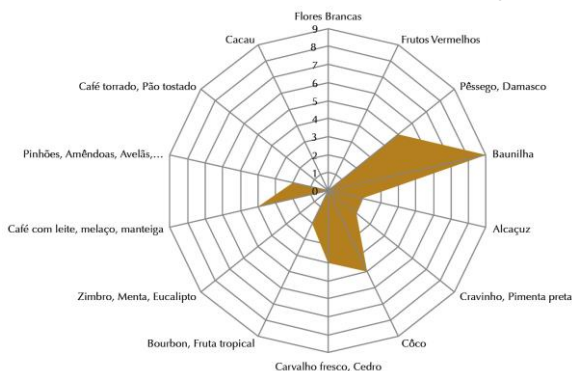
INCANTO

Incanto CREAM

Composição: carvalho francês com tosta média

Características aromáticas: baunilha, cappucino, ligeiras notas de côco, canela e carvalho fresco.

Características de prova: aumenta a suavidade, volume e doçura, sem conferir excesso de taninos.

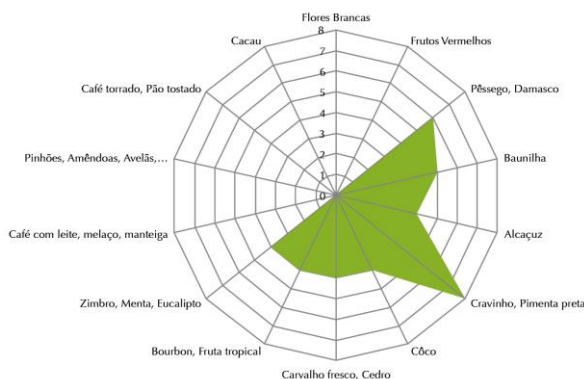


Incanto SPECIAL FRUIT

Composição: carvalho francês com tosta média

Características aromáticas: ligeira especiaria, tosta, chocolate, caramelo e baunilha, que globalmente potencia a fruta e complexidade aromática do vinho.

Características de prova: aumenta suavidade, volume e doçura, sem conferir excesso de taninos.

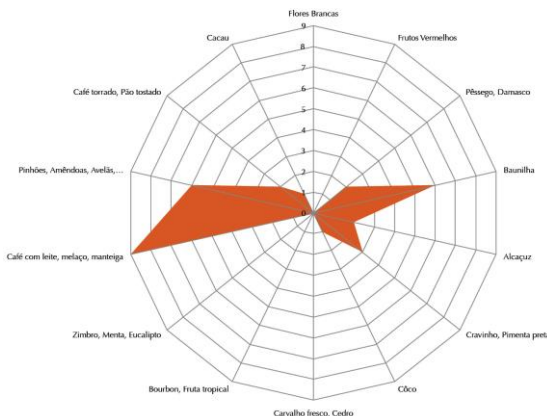


Incanto CAMEL

Composição: carvalho francês com tosta média

Características aromáticas: caramelo, cappuccino, açúcar queimado, manteiga, amêndoas, avelãs tostadas, baunilha e ligeiras notas de especiarias.

Características de prova: incrementa a suavidade e redondez dos vinhos.



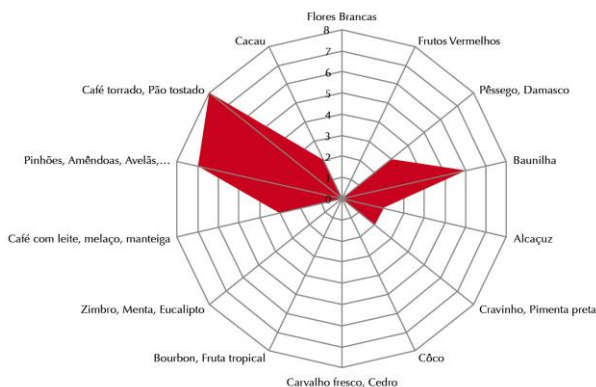
INCANTO

Incanto TOFFEE

Composição: carvalho francês, tosta média-alta

Características aromáticas: *caffé macchiato*, pão tostado, amêndoas torradas, avelãs, baunilha.

Características de prova: muito suave, doce e complexo.

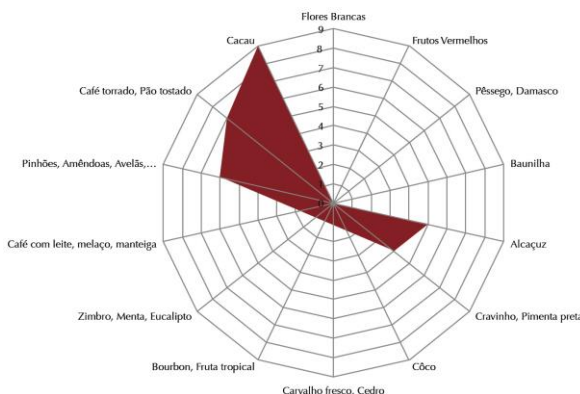


Incanto DARK CHOCOLATE

Composição: carvalho francês, tosta média-alta

Características aromáticas: chocolate negro, cacau, "café negro", frutos secos torrados, alcaçuz, pimenta.

Características de prova: aumenta o volume, a estrutura e a componente tânica dos vinhos.



APLICAÇÕES

Aparas e Ministaves

- Durante a fermentação de vinhos brancos e tintos
- Durante o estágio de afinamento de vinhos brancos e tintos

Barrel Boost

- Prolongar o tempo de vida útil das barricas
- Acelerar o estágio de afinamento em barricas e tonéis
- Aumentar a suavidade e notas de carvalho em vinhos acondicionados em barricas e tonéis

DOSES

Aparas (2-4 mm)

- Vinhos brancos: 1 – 4 g/L
- Vinhos tintos: 1 – 6 g/L

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.

INCANTO

Tempo de contacto: em fermentação, durante o decurso da mesma; em afinamento, pelo menos 4 semanas, mediante prova.

Ministaves (25 x 2,7 x 0,9 cm aprox.)

- 1 – 5 g/L

Durante o estágio de afinamento, as Ministaves conduzem a um efeito organolético mais próximo do que se obtém com a utilização de barricas novas, aliado à facilidade de utilização das aparas.

Tempo de contato: em fermentação, durante o decurso da mesma; em afinamento, mínimo de 3 meses, idealmente 4 meses.

Barrel Boost

- 1 kit de Barrel Boost por barrica corresponde ao incremento de madeira de carvalho tostada em cerca de 25%.

Tempo de contato: mínimo de 4 meses, idealmente 6 meses, mediante prova.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Aparas e Ministaves

Fermentação de vinhos brancos: adicionar a bolsa de infusão ao depósito onde vai decorrer a fermentação.

Fermentação de vinhos tintos: após esmagamento, adicionar as aparas (sem bolsa de infusão) diretas à massa que vai fermentar.

Durante o estágio de afinamento: suspender as bolsas de infusão no centro do depósito, a diferentes alturas. Fazer remontagem, uma vez por semana.

Barrel Boost

- Inserir o kit de Barrel Boost na barrica, utilizando o grampo fornecido para a sua fixação (parte externa da barrica junto ao orifício) para que seja de fácil remoção no fim do tratamento
- Barrel Boost é de utilização única

Antes de utilizar o kit de Barrel Boost recomenda-se uma cuidada higienização da barrica de forma a prevenir a contaminação por micro-organismos.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Aparas

Embalagem: 10 Kg em saco de polietileno permeável, de grau alimentar

Ministaves

Embalagem: 2 x 5 Kg em saco de polietileno permeável, de grau alimentar

Barrel Boost

Embalagem: kit com 24 miniaduelas encadeadas e acondicionadas em saco de polietileno permeável, de grau alimentar (superfície total de 0,44 m², correspondendo a cerca de 25% da superfície da barrica tostada)

Embalagem fechada: Manter o produto num local escuro, seco e livre de odores.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado. Depois de aberto, consumir rapidamente.

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.