INCANTO NC:
un'unica gamma per rispondere a più esigenze enologiche

Aumentare la stabilità complessiva del vino e la qualità finale con una semplice azione

L'utilizzo di legno e lieviti inattivi (pratica *sur lie*) in vinificazione sono tecniche ben conosciute che possono produrre numerosi vantaggi come una maggiore complessità, struttura, equilibrio e stabilità. L'uso di alternative è stato studiato con l'obiettivo di raggiungere gli stessi effetti enologici ma in modo più immediato, meno costoso, con meno impiego di tempo, senza problemi operativi e con una minore variabilità tra lotti di vino.

BENEFICI DELL'USO DI ALTERNATIVE SOLUBILI AL LEGNO

EFFETTI IMMEDIATI
Non è necessario attendere settimane o mesi per la piena efficacia.

QUALITÀ COMPLESSIVA
Incrementa le caratteristiche sensoriali, la stabilità, e il potenziale d'invecchiamento.

FACILE DA USARE
Ottimizzazione del processo e riduzione di lavoro e di tempo.

ACCURATEZZA DEL DOSAGGIO
Controllo preciso, con dosi minori e risultati regolari.

COSTI RIDOTTI
Applicabile ad ogni scala dimensionale, riduce i tempi d'affinamento.

PROTEZIONE
Meno rischi di contaminazione microbica.

INCANTO NC è una gamma di prodotti selezionati costituiti da tannini e polisaccaridi di lievito immediatamente solubili. La combinazione dei componenti produce un'azione antiossidante, aumenta la stabilità del colore e ne impedisce l'assorbimento, e migliora il profilo organolettico del vino dando volume, struttura e complessità aromatica.

01

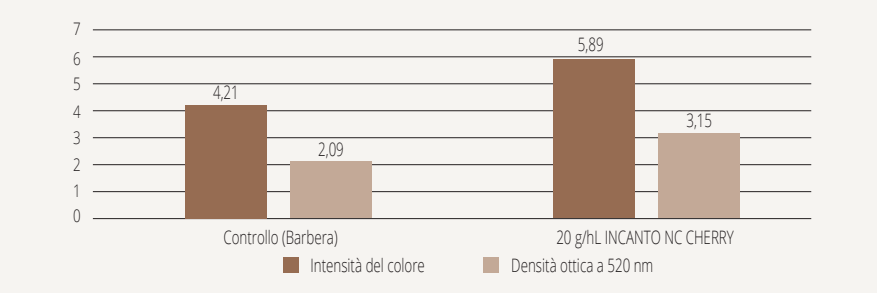
FAVORISCE LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE

Gli antociani sono i responsabili del colore rosso del vino; appena estratti dall'uva, si trovano in forma libera e possono quindi essere facilmente ossidati e andare perduti.

L'utilizzo dei prodotti della Gamma INCANTO NC durante le fasi iniziali della macerazione, offre:

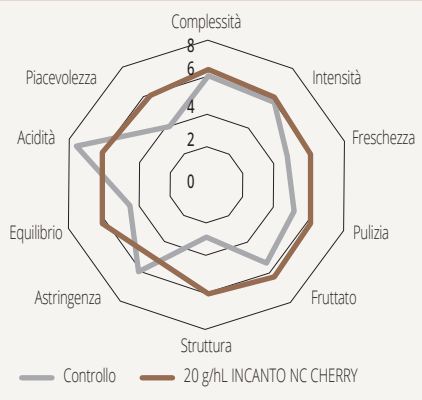
- Protezione antiossidante e antiossidasica, evitando ossidazione e perdita di antociani;
- Stabilizzazione del colore tramite co-pigmentazione e reazioni di condensazione.

In questo modo si ottengono vini con maggiore intensità di colore nel tempo:



02

MIGLIORA IL PROFILO SENSORIALE DEL VINO E AUMENTA L'INTENSITÀ DELL'AROMA



INCANTO NC è stata progettata per dare struttura e volume, contribuire alle sensazioni gustative e al corpo incrementando l'equilibrio e ammorbidendo i tannini.

L'utilizzo di queste soluzioni protegge gli aromi primari e secondari prevenendo l'ossidazione e la comparsa di difetti quali note riduttive o erbacee, al contempo apporta maggiore freschezza, intensità aromatica e complessità.

03

AUMENTA LA STABILITÀ COMPLESSIVA E LA SHELF LIFE

La Gamma INCANTO NC aumenta la stabilità generale del vino, aiutando a prevenire intorbidamenti proteici o colloidali in bottiglia; inoltre aumenta la *shelf life* gestendo il potenziale redox.

INCANTO NC:
un'unica gamma per rispondere a più esigenze enologiche

La Gamma INCANTO NC è stata specificatamente progettata per raggiungere gli obiettivi enologici che possono nascere in base allo stato delle uve, alla vendemmia, alla fermentazione, alle condizioni di stoccaggio. Grazie alle diverse azioni che presenta è adatta all'uso sia in fermentazione che in affinamento su ogni tipo di vino.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

INCANTO NC

- **Principali obiettivi**
  Stabilizzazione del colore e riduzione nelle note erbacee, amare e astringenti.
- **Contributo aromatico**
  Note tostate, vaniglia, aroma fruttati.

INCANTO NC WHITE

- **Principali obiettivi**
  Miglioramento aromatico e protezione antiossidante. Eccellente su uve non mature.
- **Contributo aromatico**
  Vaniglia, florale, aroma di frutti bianchi.

INCANTO NC RED

- **Principali obiettivi**
  Stabilizzazione del colore, alternativa al legno di quercia a media tostatura, riduzione delle note verdi da uve non a piena maturazione e sensazione di ridotto.
- **Contributo aromatico**
  Note tostate (spezie, nocciola, mandorle), aromi fruttati.

FERMENTAZIONE ALCOLICA E INVECCHIAMENTO DEL VINO

INCANTO NC SLI

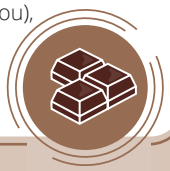
- **Principali obiettivi**
  Protezione antiossidante, miglioramento della shelf life bilanciando il potenziale redox. Eccellente per dare freschezza, pulizia ed equilibrio al vino.
- **Contributo aromatico**
  Aroma di frutta fresca, stabili nel tempo.

INCANTO NC CHERRY

- **Principali obiettivi**
  Miglioramento aromatico, stabilizzazione del colore, protezione antiossidante. Eccellente per uve non mature, apporta un buon equilibrio gustativo con note fresche fruttate. Aumenta la struttura e la lunghezza del vino.
- **Contributo aromatico**
  Aroma di frutta rossa, rinfresca vini ottenuti da uve non mature.

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

- **Principali obiettivi**
  Stabilizzazione del colore. Simula l'effetto di legno ad elevata tostatura, aumenta la percezione di dolcezza e di corpo, aggiungendo complessità aromatica.
- **Contributo aromatico**
  Note tostate (cacao, vaniglia, caramello, caramella mou), aromi fruttati.



Vino rosso **Vino bianco** **Vino rosè**

enartis
Inspiring innovation.

Via San Cassiano 99,
28069 San Martino Trecate NO, Italia
Tel. +39-0321.790.300
Fax +39-0321.790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com