

# INCANTO NC: Uma gama única com múltiplas valências enológicas

**Aumentar a estabilidade geral e a qualidade final do vinho num simples passo**

## BENEFÍCIOS DA UTILIZAÇÃO DE ALTERNATIVOS SOLÚVEIS DE CARVALHO



### EFEITO IMEDIATO

Não é necessário aguardar semanas ou meses para obter a eficácia total.

**QUALIDADE GLOBAL**  
Melhora as características sensoriais, a estabilidade e o potencial de envelhecimento.



### FACILIDADE DE UTILIZAÇÃO

Otimiza os processos e reduz tempo e trabalho.

### PRECISÃO DE DOSAGEM

Controlo preciso com menor dosagem e resultados consistentes.



### BAIXO CUSTO

Acessível a todos os volumes de produção, evita danos nos equipamentos e reduz o tempo de envelhecimento.

**PROTEÇÃO**  
Risco reduzido de contaminação microbiana.



A adoção de técnicas como o estágio sobre borras finas e a utilização de madeira na vinificação podem produzir diversos benefícios, resultando numa maior complexidade, estrutura, equilíbrio e estabilidade. A utilização de alternativas à barrica tem vindo a ser explorada com o objetivo de obter os mesmos efeitos enológicos, mas de uma forma mais rápida, mais económica e menos trabalhosa, com menos constrangimentos operacionais, maior controlo da dosagem e maior consistência nos resultados enológicos.

## 01

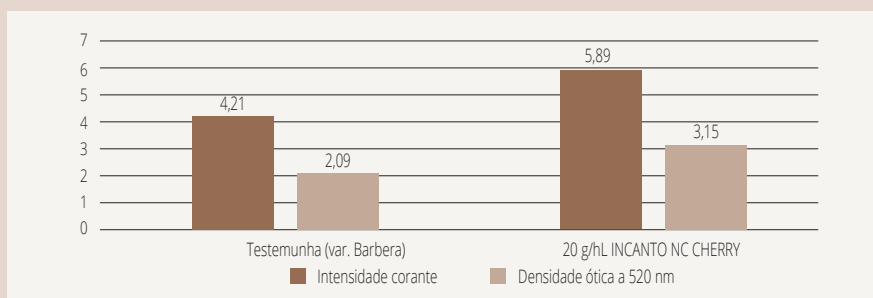
### MELHORA A ESTABILIDADE CORANTE

As antocianinas são responsáveis pela cor vermelha do vinho. Assim que são extraídas das uvas, encontram-se sob a forma livre podendo ser facilmente oxidadas e desperdiçadas.

Aplicada nas primeiras fases da maceração das uvas, a gama INCANTO NC oferece:

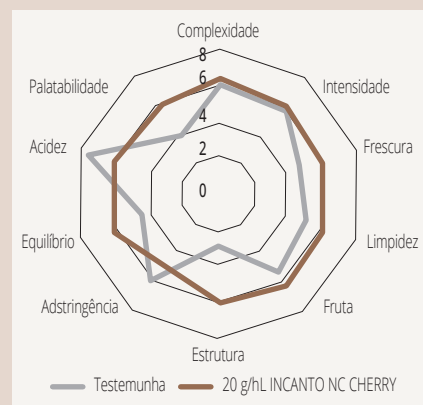
- Proteção antioxidante e antioxidásica, evitando a oxidação e a perda de antocianinas;
- Estabilização da cor através de reações de co-pigmentação e condensação.

Desta forma, obtêm-se vinhos com maior intensidade corante ao longo do tempo:



## 02

### MELHORA O PERFIL SENSORIAL DO VINHO E AUMENTA A INTENSIDADE AROMÁTICA



A gama INCANTO NC foi desenvolvida para conferir estrutura e volume, contribui para a sensação de boca e corpo, favorece o equilíbrio e suaviza os taninos.

Protege os aromas primários e secundários, evitando a oxidação e a formação de radicais livres. Ao mesmo tempo, estimula a produção de aromas fermentativos e previne o aparecimento de off-flavours, como odores de redução e notas herbáceas, o que proporciona maior frescura, intensidade e complexidade aromática.

## 03

### AUMENTA A ESTABILIDADE E O SHELF-LIFE

A gama INCANTO NC aumenta a estabilidade geral do vinho, o que contribui para prevenir defeitos causados por instabilidades proteicas ou coloidais na garrafa. Além disso, aumenta o tempo de vida útil do vinho através da gestão do potencial redox.

# INCANTO NC:

## Uma gama única com múltiplas valências enológicas

A gama INCANTO NC foi especificamente concebida para responder aos objetivos enológicos que podem surgir em função do estado das uvas, da vindima, da fermentação e das condições de conservação do vinho. As suas múltiplas atividades enológicas tornam-na adequada para utilização na fermentação e/ou durante o estágio de qualquer tipo de vinho.

### FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

#### INCANTO NC

- **Efeitos primários**  
Estabilização da cor e redução das notas herbáceas, amargor e adstringência.
- **Contribuição aromática**  
Carvalho, baunilha e aromas frutados.



#### INCANTO NC WHITE

- **Efeitos primários**  
Melhoria do aroma e proteção antioxidante. Excelente para uvas pouco maduras (estratégia "Ripen-up") e para tornar os vinhos mais brilhantes.
- **Contribuição aromática**  
Baunilha, aromas florais e fruta branca.



#### INCANTO NC RED

- **Efeitos primários**  
Estabilização da cor, reproduzir o efeito do carvalho c/ tosta média, diminuir as notas herbáceas de uvas tintas pouco maduras e eliminação de *off-flavours*.
- **Contribuição aromática**  
Carvalho tostado (especiarias, avelã, amêndoas) e aromas frutados.



### FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA E ESTÁGIO DE AFINAMENTO

#### INCANTO NC SLI

- **Efeitos primários**  
Proteção antioxidante, prolongando o tempo de conservação do vinho através do equilíbrio do potencial redox. Excelente para a frescura e limpidez do vinho, proporcionando equilíbrio.
- **Contribuição aromática**  
Aromas de fruta fresca que perduram no tempo.



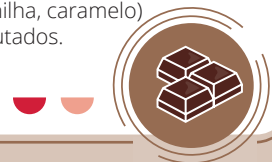
#### INCANTO NC CHERRY




- **Efeitos primários**  
Intensificação aromática, estabilização da cor e proteção antioxidante. Excelente para uvas com desadequado estado de maturação, proporcionando um bom equilíbrio entre o frutado e a frescura. Aumenta a estrutura e a persistência em boca.
- **Contribuição aromática**  
Aromas de frutos vermelhos, refrescam os vinhos obtidos de uvas sobremaduras.



#### INCANTO NC DARK CHOCOLATE

- **Efeitos primários**  
Estabilização da cor. Reproduz o efeito do carvalho tostado, aumenta a percepção de doçura e do corpo, aumentando a complexidade aromática.
- **Contribuição aromática**  
Notas de carvalho com tosta forte (cacau, baunilha, caramelo) e aromas frutados.



 Vinho tinto    Vinho branco    Vinho rosado

**enartis**

Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda  
Tel: +351 220 992 192  
enartis.portugal@enartis.com  
www.enartis.com