

# INCANTO NC: responde a múltiples necesidades de vinificación con una única gama

**Aumentar la estabilidad  
y calidad final del vino  
con un solo paso**

Prácticas bien conocidas como el sur lie y el uso del roble en la vinificación pueden ofrecer numerosas ventajas, que se traducen en una mayor complejidad, estructura, equilibrio y estabilidad. Se han estudiado el uso de alternativas con el fin de conseguir los mismos efectos enológicos, pero de forma más inmediata, menos costosa, con un mayor ahorro de mano de obra y tiempo, sin limitaciones operativas y con menos variabilidad entre lotes de vino.

## BENEFICIOS DEL USO DE ALTERNATIVAS SOLUBLES AL ROBLE



**EFFECTOS INMEDIATOS**  
No es necesario esperar  
semanas o meses para obtener  
el resultado esperado.

**CALIDAD GENERAL**  
Mejora las características  
organolépticas, la estabilidad y  
el potencial de envejecimiento.



**FÁCIL DE USAR**  
Optimización del proceso  
y reducción de mano  
de obra y tiempo.

**PRECISIÓN DE LA  
DOSIFICACIÓN**  
Control preciso con  
menores dosis y  
resultados constantes.



**COSTE REDUCIDO**  
Apto para todos los  
tamaños de producción,  
evita daños a las máquinas  
y reduce el tiempo de  
crianza.

**PROTECCIÓN**  
Menor riesgo de  
contaminaciones  
microbiológicas.



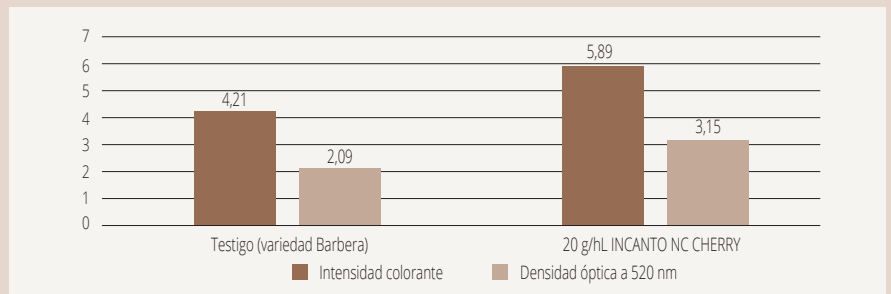
## 01 FAVORECE LA ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

Los antocianos son los responsables del color rojo del vino; tan pronto como se extraen de la uva, se encuentran en forma libre y pueden oxidarse y perderse fácilmente.

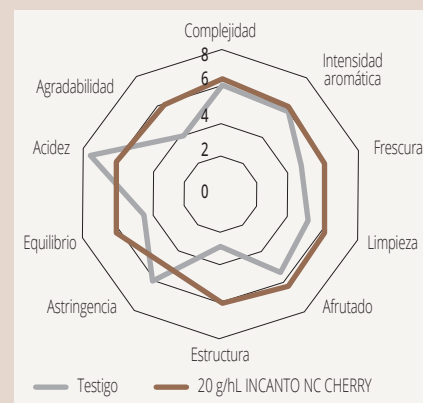
Cuando se aplica en las primeras etapas de la maceración de la uva, la gama INCANTO NC ofrece:

- Protección antioxidante y antioxidásica, evitando la oxidación y la pérdida de antocianos;
- Estabilización del color mediante reacciones de copigmentación y condensación.

De esta forma se obtienen vinos con mayor intensidad colorante en el tiempo:



## 02 MEJORA EL PERFIL ORGANOLÉPTICO DEL VINO Y AUMENTA LA INTENSIDAD AROMÁTICA



La gama INCANTO NC está diseñada para aportar estructura y volumen, contribuyendo a la sensación en boca y cuerpo al aumentar el equilibrio y suavizar los taninos presentes en el vino.

Al mismo tiempo, favorece la producción de aromas de fermentación y previene la aparición de defectos como notas de reducción o herbáceas, a la vez que aporta mayor frescura, intensidad aromática y complejidad.

## 03 AUMENTA LA ESTABILIDAD Y LA VIDA ÚTIL

La gama INCANTO NC mejora la estabilidad del vino, ayudando a prevenir la aparición de defectos en botella causados por inestabilidades proteicas o coloidales. Además, aumenta la vida útil del vino al gestionar el potencial redox.

# INCANTO NC: responde a múltiples necesidades de vinificación con una única gama

La gama INCANTO NC ha sido específicamente diseñada para responder a los diferentes objetivos enológicos que pueden plantearse en función del estado de la uva, la vendimia, la fermentación y las condiciones de conservación del vino. Sus múltiples actividades enológicas hacen que sean adecuados para su uso tanto en fermentación como en crianza y en todo tipo de vinos.

## FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

### INCANTO NC

- **Efectos primarios**  
Estabilización del color y reducción de las notas herbáceas, amargas y astringentes.
- **Aportación aromática**  
Aromas a roble, vainilla y afrutados.



### INCANTO NC WHITE

- **Efectos primarios**  
Aumento del aroma y protección antioxidante. Excelente para uvas no maduras y para dar brillantez al vino.
- **Aportación aromática**  
Aromas a vainilla, florales y a fruta blanca.



### INCANTO NC RED

- **Efectos primarios**  
Estabilización del color, imita el efecto de crianza en roble tostado medio, reducir las notas verdes de las uvas no totalmente maduras y defectos de reducción.
- **Aportación aromática**  
Aromas a roble tostado (especies, avellana, almendra) y afrutados.



## FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y CRIANZA DEL VINO

### INCANTO NC SLI

- **Efectos primarios**  
Protección antioxidante, aumentar la vida útil equilibrando el potencial redox. Excelente para aportar frescura, limpieza y equilibrio al vino.
- **Aportación aromática**  
Aromas a fruta fresca, estables en el tiempo.



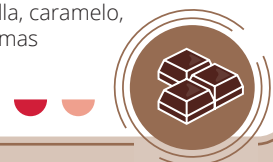
### INCANTO NC CHERRY




- **Efectos primarios**  
Mejora del aroma, estabilización del color, protección antioxidante. Excelente para uvas demasiado o poco maduras, aporta un buen equilibrio de afrutado y frescura. Incrementa la estructura y longitud del vino.
- **Aportación aromática**  
Aromas a frutos rojos, frescura a los vinos de uvas demasiado maduras.



### INCANTO NC DARK CHOCOLATE

- **Efectos primarios**  
Estabilización del color. Imita el efecto de crianza en roble muy tostado, aumenta la percepción de dulzor y cuerpo, aportando mayor complejidad aromática.
- **Aportación aromática**  
Fuertes notas de roble tostado (cacao, vainilla, caramelo, toffee) y aromas afrutados.



 Vinos tintos  Vinos blancos  Vinos rosados

**enartis**

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lentiscales  
Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja  
Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

[www.enartis.com](http://www.enartis.com)