INCANTO NC:
一个产品系列
解决多元酿酒需求

简单一步提升葡萄酒整体稳定性和成品质量

酿酒工艺中一些被人所熟知的做法，如带酒泥陈酿和使用橡木，可以产生许多优点，从而为葡萄酒带来更好的复杂性、结构、平衡感和稳定性。目前一些替代方案也被探索出来以实现相同的酿造效果。这些替代方案更直接、更具成本效益、劳动密集度较低且耗时和操作限制更少、剂量控制更精确、不同批次间的变化也更小。

可溶性橡木替代品的优点

即刻起效
无需等待数周、甚至数月已达到完整的效果预期。

整体质量
提高感官特征、稳定性和陈酿潜力。

方便使用
工艺优化提高人力和时间效率。

精确用量
实现更加精确的控制，用更低的用量达到同样的效果。

降低成本
适用于各种生产规模，避免损坏器械，缩短陈酿时间。

酒体保护
降低微生物感染的风险。

橡木粉赢可多NC是一系列由精选的即时可溶性单宁和酵母多糖组成的产品。它们之间的协同作用可提供抗氧化保护，增强颜色稳定性，避免颜色吸附，并通过提升酒体、结构和芳香复杂性来改善葡萄酒的感官特征。

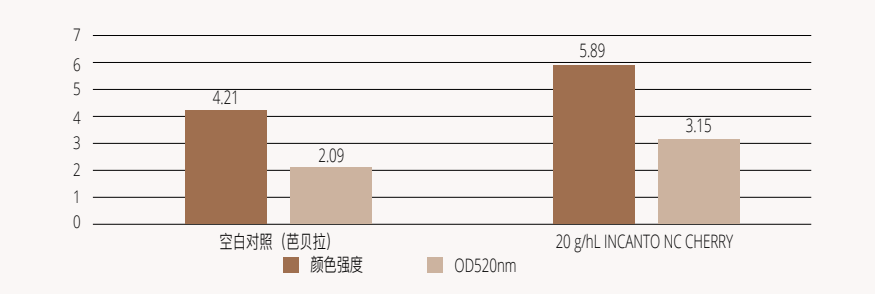
01
促进颜色稳定

花青素是葡萄酒呈现红色的原因。一旦从葡萄中提取出来，它们就处于游离状态，很容易被氧化和丢失。

当在葡萄浸渍的早期阶段使用时，赢可多NC系列可以提供：

- 抗氧化和抗氧化酶保护，防止花青素的氧化和损失；
- 通过辅色作用和缩合反应实现颜色稳定。

从而，随着时间的推移，获得颜色更浓郁的葡萄酒：



02
改善葡萄酒的感官特征，增强香气浓度

赢可多NC系列旨在提供结构和圆润感，通过增加平衡和软化单宁来改善口感和酒体。

它通过防止氧化和自由基的形成来保护香气。

同时，它促进发酵香气的产生，防止出现异味，同时赋予更多的新鲜度、芳香强度和复杂性。

03
提高整体稳定性和货架期

赢可多NC系列可以提高葡萄酒的稳定性，防止瓶内蛋白质或胶体不稳定性造成的缺陷。它还可以通过管理氧化还原电位来延长葡萄酒的货架期。

INCANTO NC:
一个产品系列
解决多元酿酒需求

赢可多NC系列经过专门设计，可满足根据不同酿酒阶段，如采收、发酵和葡萄酒储存等可能出现的酿酒目标。产品的多种活性使其适合于在各种类型的葡萄酒的发酵和/或陈酿过程中使用。

酒精发酵

INCANTO NC

- **基础功能**
  稳定颜色，减少草本味、苦味和涩感。
- **香气贡献**
  橡木、香草、果味。

INCANTO NC WHITE

- **基础功能**
  增强香气和抗氧化保护。
  非常适合用于处理未完全成熟的葡萄原料（去生青方案）和点亮葡萄酒。
- **香气贡献**
  香草、花香、白色水果香气。

INCANTO NC RED

- **基础功能**
  稳定颜色，模拟中等烘烤程度的橡木效果，降低由不完全成熟的红葡萄原料带来的生青感和还原味。
- **香气贡献**
  烘烤的橡木（香料、榛子、杏仁）和果香。

酒精发酵和陈酿

INCANTO NC SLI

- **基础功能**
  抗氧化保护，通过平衡氧化还原电位来延长葡萄酒的货架期。非常适合用于增加新鲜感和洁净度，提供平衡感。
- **香气贡献**
  可长期持续的新鲜果香。

INCANTO NC CHERRY

- **基础功能**
  增强香气，稳定颜色，抗氧化保护。非常适合过熟和欠熟的葡萄，提供良好的果味和新鲜度平衡。增加葡萄酒的结构和余味。
- **香气贡献**
  红色果香、赋予用过熟的葡萄原料生产的葡萄酒以清新感。

INCANTO NC DARK CHOCOLATE

- **基础功能**
  稳定颜色。模仿重度烘烤的橡木的效果，增加甜感和酒体，提高芳香的复杂度。
- **香气贡献**
  重度烘烤的橡木（可可、香草、焦糖、太妃糖）和果香。

红葡萄酒　白葡萄酒　桃红葡萄酒

enartis
Inspiring innovation.

英纳帝斯中国
北京市东城区东四南大街演乐胡同100号
2号楼320室
Tel: +86 400 992 3959
enartis.china@enartis.com
www.enartis.com