

INCANTO N.C.

MEZCLA SOLUBLE ALTERNATIVA A LA MADERA ROBLE EN FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos de roble y polisacáridos de levadura. Polvo granulado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO N.C. (No Chip) es una mezcla de taninos elágicos y polisacáridos creada para reproducir los efectos de un tratamiento en fermentación con chips de madera de roble francés de tostado medio.

INCANTO N.C. en efecto contiene

- Tanino de roble ligeramente tostado rico en polisacáridos y compuestos aromáticos responsables de las notas dulces de vainilla (vanilina y siringaldehído);
- Tanino de roble muy tostado con elevadas concentraciones de aldehídos aromáticos y furfural;
- Manoproteínas de levadura que aportan volumen y dulzor.

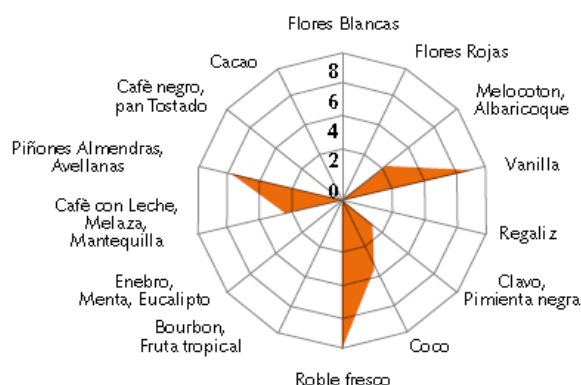
En el caso de las uvas tintas, contribuye a la estabilidad del color y previene la aparición de olores a reducción.

Además, debido a su solubilidad casi completa, INCANTO N.C. no daña las partes mecánicas de bombas y equipos de vendimia y gracias a ello se puede utilizar en cualquier momento de la fase fermentativa.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Utilizado en fermentación, INCANTO N.C. aumenta las notas de roble fresco, vainilla y café e intensifica los aromas frutales del vino y realza su complejidad.

La calidad de los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo las sensaciones de amargor y los verdores.



APLICACIONES

- Fermentaciones tradicionales de uvas tintas y mostos blancos.
- Termovinificaciones.
- INCANTO N.C. se emplea durante la fermentación de vinos blancos y tintos, como alternativa a los chips de roble, con el fin de:
 - Estabilizar el color.
 - Aportar agradables aromas a madera,
 - Potenciar las notas frutales,
 - Aumentar el volumen y la estructura del vino,
 - Preparar vinos destinados a la crianza,
 - Aumentar la sensación de dulzor,
 - Reducir al mínimo las notas verdes en uvas no perfectamente maduras,
 - Disminuir el carácter de reducción durante la fermentación.

LA GAMA

Gama INC (Incanto NO Chip) es la nueva gama de alternativos de fermentación basada en una muy cuidada selección del roble, los tuestes, la seguridad microbiológica, la homogeneidad y su intenso efecto sensorial en el vino.



IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Una de las aplicaciones aconsejadas del **Incanto NO CHIP** es en los vinos tintos de uvas no perfectamente maduras o con gran capacidad de generación de SH₂. La aplicación de estos taninos “dulces” y con un tueste preciso minimiza los verdores y las notas sulfuradas. Aconsejamos aplicarlo lo antes posible, al encubado, pues es la acción de las levaduras la que potencia las cualidades del producto y su interacción en el vino.

DOSIS

5-30 g/hL en la producción de vinos blancos;

10-100 g/hL (dosis máxima permitida) en la producción de vinos tintos en maceraciones tradicionales o termovinificación.

MODO DE EMPLEO

Disolver INCANTO N.C. en agua en proporción 1:10 mezclando para evitar la formación de grumos.

En mostos blancos: adicionar al mosto limpio, tras el desfogado.

En mostos tintos: adicionar al estrujado.

En mostos termovinificados: adicionar al mosto limpio, tras el desfogado o limpieza del mosto.

Se recomienda adicionar toda la dosis de INCANTO N.C. al inicio de la fermentación o de forma fraccionada durante los primeros 2-3 días. Puede ser utilizado junto con otros coadyuvantes de fermentación.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco polilaminado de 10 kg; paquete de 1 Kg.

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto constituido por materias primas que cumplen con las características especificadas en:

Codex Enológico Internacional

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.