

INCANTO N.C. WHITE

MEZCLA SOLUBLE ALTERNATIVA A LA MADERA DE ROBLE PARA LA FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble ligeramente tostada, tanino de acacia, paredes celulares de levadura ricas en polisacáridos y aminoácidos con efecto antioxidante. Polvo granulado.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO N.C. WHITE es una mezcla de taninos y polisacáridos creada para reproducir los efectos de un tratamiento en fermentación con chips de madera de roble francés no tostada /ligeramente tostada.

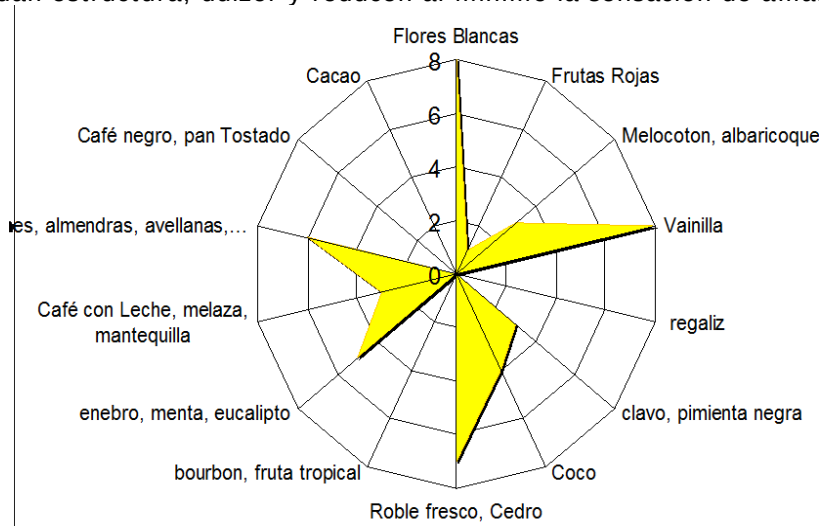
INCANTO N.C. WHITE contiene:

- Tanino de roble ligeramente tostado rico en polisacáridos y compuestos aromáticos responsables de las notas dulces de vainilla (vanilina y siringaldehído);
- Tanino de acacia que aumenta el dulzor y la sensación de aromas frescos y florales.
- Manoproteínas de la levadura que aportan volumen, dulzor y contribuyen a mejorar la protección antioxidante.

Utilizado en las fermentaciones de vinos blancos realza la complejidad frutal y minimiza las reducciones. Utilizado durante las fermentaciones de 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. WHITE** no daña las partes mecánicas de bombas y equipos de vendimia y gracias a ello se puede utilizar en cualquier momento de la fase productiva.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Utilizado en fermentación, **INCANTO N.C. WHITE** aporta notas de roble fresco, suave vainilla y flores blancas e intensifica los aromas a fruta fresca. Los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo la sensación de amargo.



APLICACIONES

INCANTO N.C. WHITE se utiliza durante la fermentación de vinos blancos y tintos como alternativa a los chips y al polvo de roble no tostado o ligeramente tostado, con el objetivo de:

- Estabilizar el color en vinos blancos y tintos.
- Aumentar las notas de fruta fresca y florales
- Aumentar el volumen y 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.

INCANTO N.C. WHITE

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 **INC WHITE** es en los vinos blancos en gran volumen y alta capacidad de generación de SH₂. La aplicación de estos taninos "dulces" ligeramente tostados le intensifican el volumen y minimiza los verdes y las notas sulfuradas. Aconsejamos aplicarlo lo antes posible, post desfangado, pues es la acción de las levaduras la que potencia las cualidades del producto y su integración en el vino.

DOSIS

Mosto blanco: 5 – 30 g/hL (0.4 – 2.4 lb/1000 gal)

Mosto tinto y rosado: 10 – 50 g/hL (1.6 – 4 lb/1000 gal)

Dosis máxima permitida en UE: 80 g/hL (6.4 lb/1000 gal)

MODO DE EMPLEO

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

En mostos blancos: añadir al mosto limpio, tras el desfangado.

En mostos tintos: añadir al estrujado.

Se recomienda adicionar toda la dosis de **INCANTO N.C. WHITE** 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

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

Normativa TTB:

Admitido si utilizado en fermentación.

La cantidad de tanino residual no debe superar 0.8 g/L en el vino blanco y 3.0 g/L en el vino tinto (ácido gálico). Se pueden utilizar sólo taninos que no cedan color. El tanino total no debe superar los 150 mg/L (en ácido tánico).

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.