

INCANTO N.C. RED

MEZCLA SOLUBLE ALTERNATIVA A LA MADERA DE ROBLE PARA LA FERMENTACIÓN DE UVAS TINTAS

COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble tostada, paredes celulares de levadura ricas en polisacáridos.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO N.C. RED es una mezcla de taninos y polisacáridos creada para reproducir el efecto de un tratamiento en fermentación con maderas alternativas de roble francés con tostado medio +.

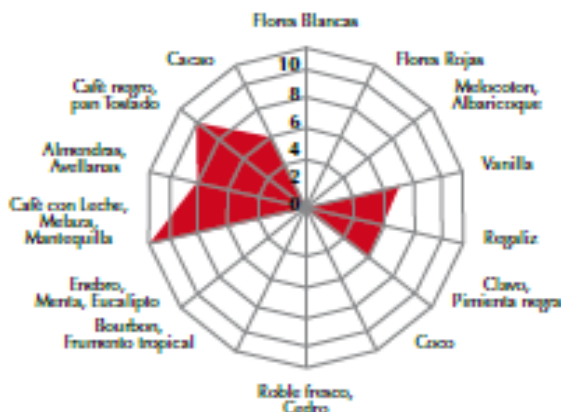
INCANTO N.C. RED contiene:

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

Debido a su solubilidad casi completa, **INCANTO N.C. RED** no daña las partes mecánicas de las 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. RED** aporta notas de roble tostado (chocolate, avellanas tostadas, almendras) y aromas frutales. Los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo la sensación de amargo. Además contribuye a la estabilidad del color, previene la aparición de olores a reducción y enmascara las notas vegetales.



APLICACIONES

INCANTO N.C. RED se utiliza durante la fermentación de vinos tintos como alternativa a virutas y polvo de roble con tostado medio +. Sus principales efectos son:

- Estabilización del color.
- Aportar aromas a roble agradables y complejos
- Acentuar las notas frutales
- 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. RED

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.



DOSIS

Uvas tintas: 20 – 50 g/hL (1.6 – 4 lb/1000 gal)

Dosis máxima permitida en UE: 110 g/hL (6.4 lb/1000 gal)

MODO DE EMPLEO

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

Adicionar de forma uniforme al zumo al inicio o a mitad de la fermentación durante un remontado.

El producto no contiene sólidos que puedan dañar los equipos. Puede ser utilizado junto con otros coadyuvantes de fermentación.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco de 10 kg

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

Envase abierto: ciérrese 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).