

INC ProWine

MEZCLA SOLUBLE ALTERNATIVA A LA MADERA ROBLE

COMPOSICIÓN

Mezcla de taninos elágicos de Roble aromáticos y polisacáridos de levaduras.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Polvo granulado.

INC ProWine es una mezcla de varios taninos de roble aromáticos. Taninos de roble tostado medio (vainillina, eugenol, isoeugenol y siringaldehído) ricos en polisacáridos de la madera y taninos de roble suaves muy tostados con altas concentraciones de aldehídos aromáticos y furfural.

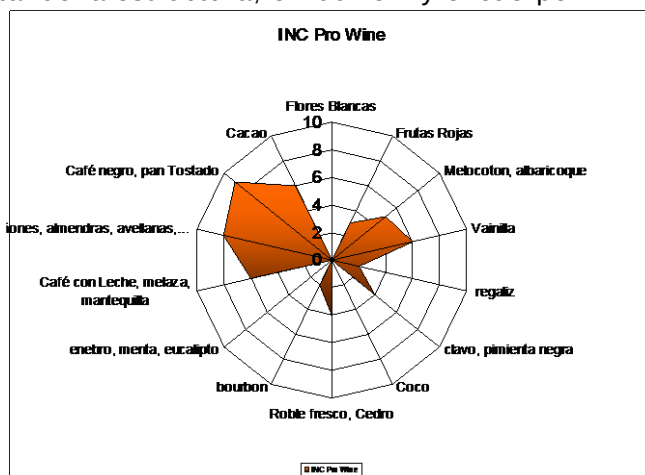
INC ProWine contiene paredes celulares de *S. cerevisiae* que realizan una rápida cesión de manoproteínas al medio que aumentan la polimerización e integración coloidal de los taninos. Estas reacciones minimizan la astringencia del vino y producen un aumento del volumen y dulzor en boca, asimismo aparecen matices aromáticos más fundidos, lácteos y con notas torrefactas, secuestran las moléculas aromáticas promoviendo su conservación y complejidad en el tiempo. Por otra parte las paredes celulares ceden al medio ácidos nucleicos y polisacáridos exaltadores del sabor del vino.

INC ProWine previene las reducciones u oxidaciones, intensifica la complejidad aromática, maximiza la estructura y el volumen y es el coadyuvante perfecto en la crianza en depósito con microoxigenación.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aromáticamente aumenta las notas de Moka, café "cortado", avellanas dulces, vainilla, "orejones" de albaricoque, y ligeras notas de pimienta blanca. Incrementa la complejidad aromática al fundirse con la fruta del vino. Minimiza los aromas de reducción y oxidación.

La calidad de los taninos y polisacáridos de la madera se integran en el vino inhibiendo amargores y aumentando la estructura, el "dulzor" y el cuerpo.



APLICACIONES

- ✓ Crianza de vinos tintos. Microoxigenación.
- ✓ Intensificación y complejidad aromática de vinos tintos.
- ✓ Preparación para la guarda en barricas.
- ✓ Estabilización del color e integración aromática en los tratamientos de microoxigenación post fermentación alcohólica y antes de la fermentación maloláctica.

INC ProWine

LA GAMA

Gama Incanto es la gama de chips, cubos, duelas e INC 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 ProWine** es antes de la crianza del vino en barrica. Mejora las aptitudes del vino para la crianza minimizando los procesos de reducción y oxidación del vino, así como incrementando su potencial aromático durante el tiempo de crianza.

DOSIS

Vinos Tintos de 10 a 80 g/hL (dosis máxima legal). Dosis Media Recomendada 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

INC ProWine puede aplicarse junto a taninos y lisados de levadura. Se aconseja no mezclar con enzimas y clarificantes proteicos.

Aplicar durante la crianza del vino. Disolver **INC ProWine** directamente en agua o vino, solución 1:10. Evitar la formación de grumos. Añadir la solución sobre el vino y homogeneizar. Es recomendable su puesta en suspensión cada tres días durante dos semanas.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje:

Bolsa polilaminada de 2,5 Kg. Perfecta mantenimiento de las características del producto.

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.

Conservación abierta: Cerrar el envase y consérvese tal como se ha indicado arriba.

Producto para el uso enológico, con arreglo a lo marcado por

Reg. (CE) N. 479/2008

Reg. (CE) N. 606/2009