

INCANTO N.C. Sweet

COADYUVANTE SOLUBLE ALTERNATIVA A LA MADERA ROBLE EN FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Mezcla de levadura inactiva, taninos de roble y taninos condensados de maderas exóticas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Polvo color marrón.

INCANTO N.C. SWEET es una mezcla de taninos sin tueste que aportan aromas frescos y sensaciones dulces más levaduras inactivas ricas en manoproteínas y en péptidos que aportan sensaciones dulces intensas al vino. Creada para potenciar el dulzor y minimizar acidez, sequedad y verdores.

Se emplea desde el inicio de la fermentación, se solubiliza e integra inmediatamente en el vino, potencia los aromas de fruta fresca de los vinos tanto blancos, rosados y tintos. Aumentan su estructura y volumen en boca.

Además, debido a su solubilidad casi completa, **INCANTO N.C. SWEET** 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.

APLICACIONES

INCANTO N.C. SWEET se emplea durante la fermentación de vinos blancos, rosados y tintos, como alternativa a los chips de roble, con el fin de:

- Intensificar el dulzor y la redondez en boca
- Potenciar las notas de fruta.
- Vinos con acidez integrada y tanicidad amortiguada.

LA GAMA

Gama INC (Incanto NO Chip) es la gama de alternativos de fermentación basada en una muy cuidada selección del roble u otras especies vegetales utilizadas en la enología, la gestión de su selección, secado y tuestes si es el caso, cuidando igualmente la seguridad microbiológica, la homogeneidad y su intenso efecto sensorial en el vino.





INCANTO N.C. Sweet

DOSIS

Mostos Blancos y Rosados: 15 a 50 g/hL.

Mostos de uvas tintas: 20 - 60 g/hL.

MODO DE EMPLEO

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

En mostos blancos y rosados: adicionar al mosto limpio, tras el desfangado.

En mostos tintos: adicionar al estrujado o al inicio de la fermentación.

Se recomienda adicionar toda la dosis de **INCANTO N.C. SWEET** al inicio de la fermentación.

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