

INCANTO N.C. DARK CHOCOLATE

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

COMPOSICIÓN

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES

INCANTO N.C. DARK CHOCOLATE 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 muy intenso.

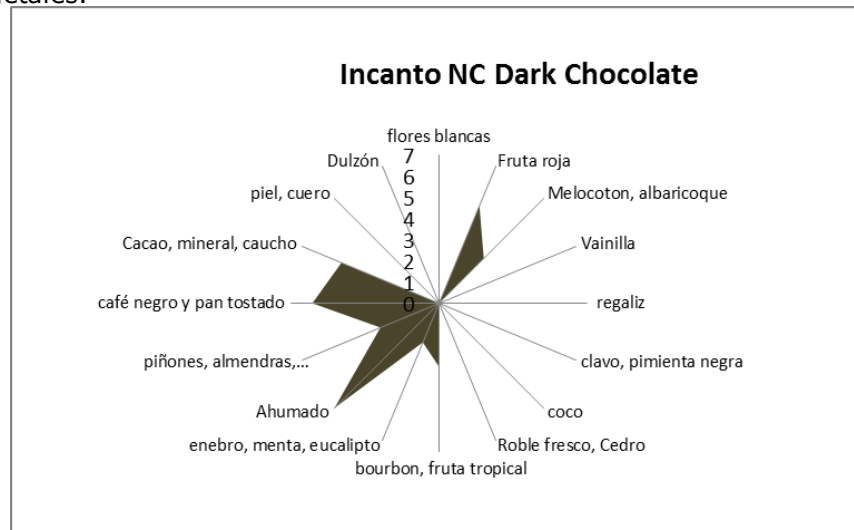
INCANTO N.C. DARK CHOCOLATE contiene:

- Tanino de roble tostado ricos en polisacáridos;
- Taninos de roble muy tostado;
- Manoproteínas de levadura que aportan volumen y dulzor.

Debido a su solubilidad casi completa, **INCANTO N.C. DARK CHOCOLATE** 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. DARK CHOCOLATE** intensifica las notas de roble tostado (cacao, vainilla, caramelo y toffee) y ligeras notas a vainillas. Los taninos y polisacáridos que contiene dan estructura, dulzor y reducen al mínimo los amargores. Además contribuye a la estabilidad del color, previene la aparición de olores a reducción y enmascara las notas vegetales.



APLICACIONES

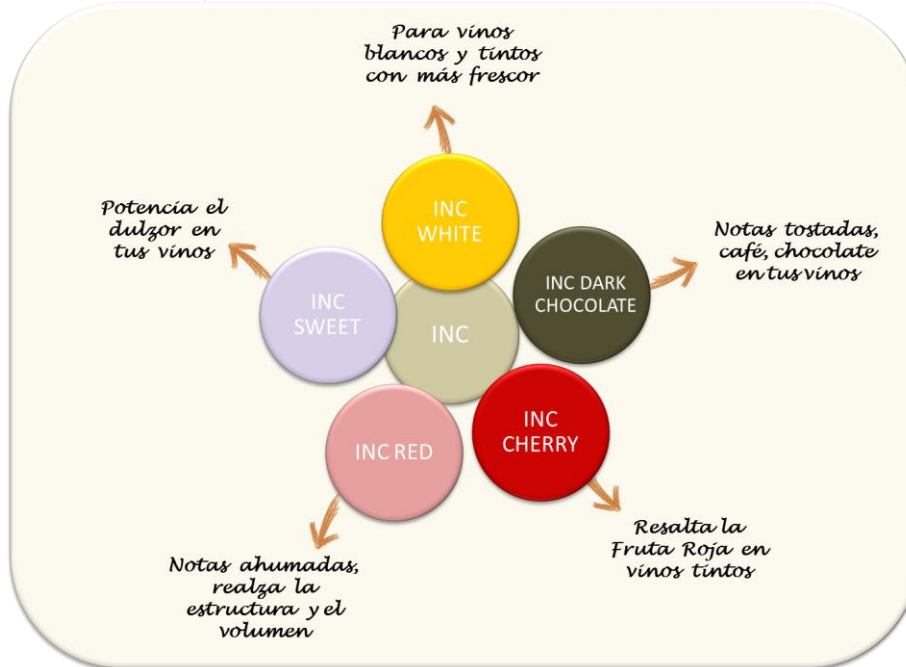
INCANTO N.C. DARK CHOCOLATE se utiliza durante la fermentación de vinos tintos como alternativa a los chips y polvo de roble con tostado intenso. Sus principales efectos son:

- 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. DARK CHOCOLATE

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. DARK CHOCOLATE** en agua o mosto en proporción 1:10 mezclando para evitar la formación de grumos.

Adicionar de forma uniforme al mosto 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.

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International

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).