

## **APPLICAZIONI**

- Fermentazione di vini bianchi e rossi;
- Affinamento di vini bianchi e vini rossi di media-grande struttura, importanti e connotati da grande eleganza e complessità olfattiva.

## **DOSI**

Vinificazione in bianco: 1-4 g/l

Vinificazione in rosso: 2-6 g/l

## **MODALITÀ D'USO**

*Fermentazione vini bianchi:* dopo sfeccatura, rompere la calza in polietilene e disperdere i chips direttamente nel mosto.

*Fermentazione vini rossi:* rompere la calza in polietilene e disperdere i chips direttamente nel pigiato a mano a mano che si procede con il riempimento della vasca.

*Affinamento:* mediante corde sintetiche, sospendere le calze in polietilene in cui sono contenuti i chips all'interno della vasca, a diverse altezze, in modo da favorire una perfetta diffusione. Fare un rimontaggio tutte le settimane se la diffusione non è omogenea in tutta la massa.

*Tempi di contatto:* in affinamento la permanenza dei chips nel vino deve essere di almeno 5 settimane. In caso d'utilizzo in fermentazione, la durata del contatto è pari alla durata della fermentazione.

## **OTTIMIZZARE IL RISULTATO**

*Nella fermentazione di vini bianchi*

Un'aggiunta di 0,3-0,5 g/L di INCANTO FRENCH MT+ in combinazione con **10 g/hl di INCANTO N.C.** permette di ridurre le note vegetali, conferire maggior freschezza e migliorare la struttura del vino.

## **CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Sacco non frazionabile da 10 kg contenente 2 calze traforate in polietilene alimentare da 5 kg ciascuna.

Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce, in luogo asciutto e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato. Consumare rapidamente.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009



### COMPOSIZIONE

INCANTO FRENCH MT+ è ottenuto da legno di quercia francese sottoposto ad una tostatura media spinta.

### CARATTERISTICHE GENERALI

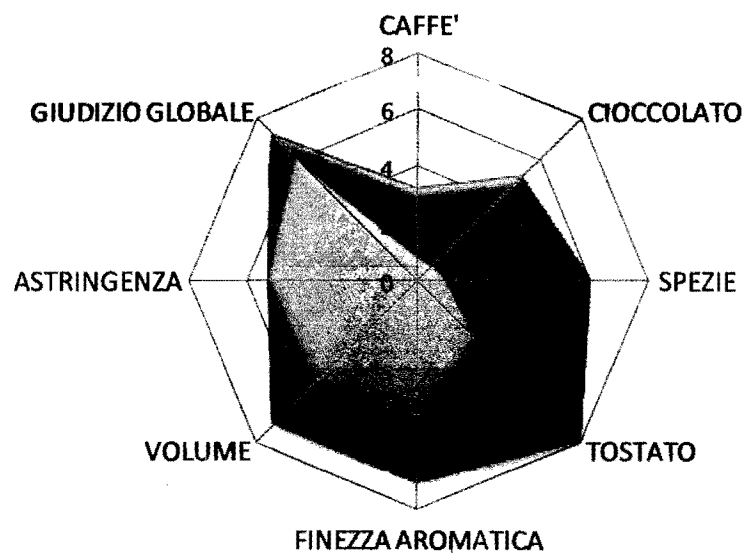
INCANTO FRENCH MT+ è ottenuto a partire da legno di quercia francese appositamente selezionato e lungamente stagionato (18 - 36 mesi). La tostatura, realizzata con un processo di torrefazione ad aria calda, secondo uno schema di riscaldamento progressivo, consente di ottenere una tostatura profonda, omogenea e ripetibile, assicurando così costanza di qualità tra un lotto di produzione e l'altro. L'utilizzo di temperature relativamente basse previene la formazione di composti che possono dare aromi sgradevoli di bruciato e catrame.

#### *Caratteristiche olfattive:*

- INCANTO FRENCH MT + conferisce al vino eleganti sentori di tostato, cioccolato, caffè e spezie.

#### *Caratteristiche gustative:*

- INCANTO FRENCH MT + rafforza principalmente le sensazioni di volume e struttura, attenuando al contempo la naturale astringenza del vino.



■ Incanto French MT+ 3 g/L

□ Testimone

