

# INCANTO NC: ein einziges Sortiment als Antwort auf viele Bedürfnisse in der Weinbereitung

**Verbesserung der  
allgemeinen Weinstabilität  
und der Endqualität mit  
einer einfachen Maßnahme**

Die Verwendung von Holz, insbesondere Barriques, ist eine langjährige Praxis in der Weinerstellung. Sie fördert die Entwicklung von Aromen, Geschmacksstoffen und Tanninen, wodurch der Wein an Komplexität, Struktur und Stabilität gewinnt. Allerdings gehen mit Barriques auch Kosten, Zeit- und Arbeitsaufwand sowie Variabilität zwischen den Weinchargen einher. Es wurden Alternativen erforscht, um die gleichen önologischen Effekte zu erzielen, die aber unmittelbarer, kosteneffizienter, weniger arbeitsintensiv und zeitaufwendig sind und eine bessere Kontrolle der Dosierung und geringere Schwankungen von Charge zu Charge bieten.

## VORTEILE DER VERWENDUNG VON LÖSLICHEN ALTERNATIVEN HOLZPRODUKTEN



### UNMITTELBARE EFFEKTE

Sie müssen nicht Wochen oder Monate auf die volle Wirksamkeit warten.

**GESAMTQUALITÄT**  
Verbessert die sensorischen Eigenschaften, die Stabilität und das Alterungspotenzial.



### EINFACHE BENUTZUNG

Verfahrensoptimierung und Reduzierung von Arbeitsaufwand und Zeit.

**DOSIERUNGSGENAUIGKEIT**  
Präzise Handhabung mit kleineren Dosierungen und konstanten Ergebnissen.



### KOSTENREDUKTION

Anwendbar auf jede Größenordnung, verhindert Schäden an den Maschinen und verkürzt die Reifungszeit.

**SCHUTZ**  
Geringeres Risiko mikrobieller Verunreinigung.



**INCANTO NC** ist eine Palette ausgewählter Produkte, die aus unmittelbar löslichen Tanninen und Hefepolysacchariden bestehen. Die Kombination dieser Komponenten wirkt antioxidativ, erhöht die Farbstabilität und verhindert deren Absorption und verbessert das organoleptische Profil des Weins, indem das Volumen, die Struktur und die aromatische Komplexität verbessert wird.

## 01

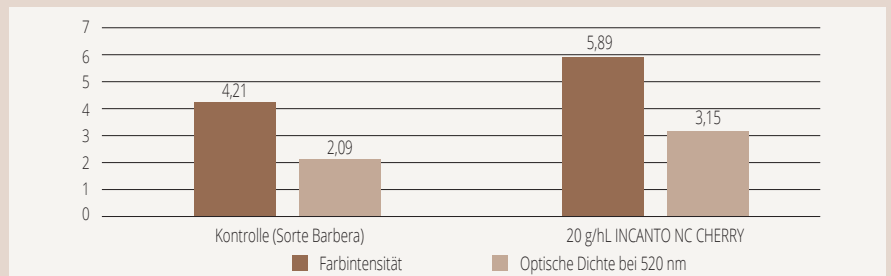
### FÖRDMT DIE STABILISIERUNG DER FARBE

Anthocyane sind für die rote Farbe des Weins verantwortlich. Sobald sie aus der Traube extrahiert sind, liegen sie in einer Form vor, die leicht oxidiert werden und verloren gehen kann.

Bei der Anwendung in den ersten Phasen der Mazeration bieten die Produkte der Reihe INCANTO NC:

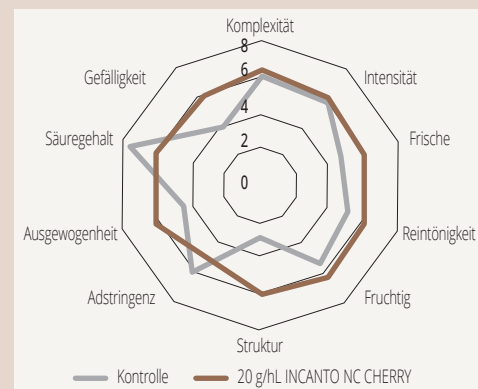
- Antioxidativer und antioxidatischer Schutz, der die Oxidation und den Verlust von Anthocyanen verhindert;
- Farbstabilisierung durch Co-Pigmentierung und Kondensierungsreaktionen.

Dadurch erhält man Weine mit größerer Farbintensität über die Zeit:



## 02

### VERBESSERT DAS SENSORISCHE PROFIL UND DIE INTENSITÄT DES AROMAS



Die INCANTO NC Produktreihe wurde entwickelt, um dem Wein Struktur und Volumen zu verleihen, den Geschmackseindruck und den Körper zu verbessern, indem die Ausgewogenheit erhöht und die Tannine gemildert werden.

Sie schützt die Primär- und Sekundäraromen, indem sie die Oxidation und das Auftreten von Fehlern wie Reduktivnoten oder grasige Noten verhindert, und verleiht gleichzeitig mehr Frische, aromatische Intensität und Komplexität.

## 03

### ERHÖHT DIE GESAMTSTABILITÄT UND SHELF LIFE

Die INCANTO NC Produktreihe erhöht die Gesamtstabilität des Weins, indem sie dazu beiträgt, Eiweißtrübungen oder kolloidale Trübungen in der Flasche zu verhindern; außerdem verlängert sie die *shelf life* durch die Kontrolle des Redoxpotentials.

# INCANTO NC: ein einziges Sortiment als Antwort auf viele Bedürfnisse in der Weinbereitung

Die INCANTO NC Produktreihe wurde speziell entwickelt, um die önologischen Ziele zu erreichen, die sich je nach Zustand der Trauben, der Ernte, der Gärung und der Lagerbedingungen ergeben können. Aufgrund seiner unterschiedlichen önologischen Eigenschaften eignet sie sich sowohl für die Gärung als auch für die Lagerung von Weinen aller Art.

## ALKOHOLISCHE GÄRUNG

### INCANTO NC

- **Haupteffekte**  
Stabilisierung der Farbe und Reduzierung der grasigen, bitteren und adstringierenden Noten.
- **Aromatischer Beitrag**  
Eiche, Vanille, fruchtiges Aroma.



### INCANTO NC WHITE

- **Haupteffekte**  
Verstärkung des Aromas und antioxidativer Schutz. Hervorragend geeignet für unreife Trauben (Reifungsstrategie).
- **Aromatischer Beitrag**  
Vanille, blumig, Aroma von weißen Früchten.



### INCANTO NC RED

- **Haupteffekte**  
Stabilisierung der Farbe, Simulation der Reifung in mittelstark getoasteter Eiche, Reduzierung der grünen Noten nicht vollreifer Trauben, Verringerung von Fehlern.
- **Aromatischer Beitrag**  
Getoastete Eiche (Gewürze, Haselnuss, Mandeln), fruchtige Aromen.



## ALKOHOLISCHE GÄRUNG UND WEINREIFUNG

### INCANTO NC SLI

- **Haupteffekte**  
Antioxidativer Schutz, Verlängerung des shelf life durch Ausbalancierung des Redoxpotentials. Hervorragend geeignet, um dem Wein Frische, Reintönigkeit und Ausgewogenheit zu verleihen.
- **Aromatischer Beitrag**  
Aroma von frischen Früchten, zeitlich stabil.



### INCANTO NC CHERRY

- **Haupteffekte**  
Steigerung des Aromas, Stabilisierung der Farbe, antioxidativer Schutz. Hervorragend geeignet für unreife Trauben, sorgt für ein Gleichgewicht von Fruchtigkeit und Frische. Erhöht die Struktur und Länge des Weins.
- **Aromatischer Beitrag**  
Aroma von roten Früchten, erfrischt Weine aus unreifen Trauben.



### INCANTO NC DARK CHOCOLATE

- **Haupteffekte**  
Stabilisierung der Farbe. Es simuliert die Wirkung von stark getoastetem Holz, verstärkt die Wahrnehmung von Süße und Körper und verleiht aromatische Komplexität.
- **Aromatischer Beitrag**  
Noten von stark getoastetem Eichenholz (Kakao, Vanille, Karamell, Toffee), fruchtige Aromen.



 Rotwein  Weißwein  Roséwein

**enartis**

Inspiring innovation.

Deutschland & Österreich

Alexander Waberer

Mobil: +43 670 55 90 970

alexander.waberer@enartis.com