

HARMONY™ ENNE

Mineralidad y estructura de los vinos

CARACTERISTICAS

Harmony Enne es un derivado de levadura cuyo proceso de producción permite mantener un nivel significativo de precursores organolépticos tales como aminoácidos y nucleótidos.

Especialmente estos últimos son los responsables de la sensación de sabor (la "sucrosité" de los franceses), también conocida como gusto UMAMI.

APLICACIONES

Harmony Enne se emplea durante el afinado para enriquecer el vino desde el punto de vista del sabor y la estructura. A esta mayor complejidad gustativa se asocia, como siempre que se utilicen derivados de levadura, una mayor delicadeza en la boca.

Los resultados obtenidos se pueden apreciar sobre todo en vinos con perfil organoléptico sencillo, por ejemplo, los obtenidos con uvas poco maduras o de producciones con elevados rendimientos. Harmony Enne puede ser empleado aún durante la fermentación; en este caso los aminoácidos específicos aportados favorecen también la producción de aromas, principalmente ésteres, que contribuyen a dar el bouquet afrutado del vino.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

2-10 g/hl. Dispersar en poca agua o vino y añadir a la masa homogeneizando bien la totalidad. Mantener en contacto mínimo dos semanas con bâtonnage periódico.

ENVASES

Bolsas de 500 g.

Efecto del empleo de 5 g/hl de Harmony Enne sobre vino Glera (3 semanas de contacto).

