

HARMONY™ FLORAL

Sobre lías de vinos blancos y rosados: frescura, limpieza, estructura

CARACTERISTICAS

Harmony Floral es un derivado de levadura, rico en moléculas con actividad reductora, específicamente diseñado para el afinamiento en los vinos blancos y rosados. Aprovecha todas las ventajas del afinado sobre lías sin los riesgos asociados a las heces de fermentación. El derivado de levadura se une a las propiedades de un tanino de especies exóticas.

APLICACIONES

Harmony Floral, gracias a la liberación de polisacáridos de levadura, enriquece la estructura y complejidad de los vinos blancos. La sinergia entre el derivado de la levadura y el tanino permite mejorar la estructura de los vinos prestando especial atención a su armonía y equilibrio gustativo. Los péptidos antioxidantes y la fracción fenólica protegen contra los fenómenos oxidativos y eliminan las notas ligeras de reducción asegurando frescura y limpieza aromática.

La combinación con los tablet Velvet F, además de una mayor estructura, ayuda a aumentar las notas afrutadas y la limpieza aromática. La misma combinación reduce significativamente las notas vegetales.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

10-50 g/hl. Disolver el producto directamente en el vino y mantener en contacto durante al menos un par de semanas con bâtonnages periódicos.

ENVASES

Bolsas de 2 kg.

