

HARMONY™ FULL

Complejidad y equilibrio organoléptico de los vinos

CARACTERÍSTICAS

Harmony Full es un derivado de levadura diseñado específicamente para aprovechar todas las ventajas de una crianza sobre lías evitando los riesgos relacionados con las heces de fermentación.

APLICACIONES

La crianza con Harmony Full se puede llevar a cabo en acero o madera y permite la evolución del vino aún punzante, dándole redondez, plenitud y complejidad al paladar. Contribuye a la mejora de los aromas con notas complejas y persistentes. En vinos tintos es indicado para la corrección de la aspereza tánica y el afinado armónico del gusto.

En vinos tintos combinado con la acción de maderas alternativas, además de conferir una mayor estructura, ayuda a aumentar las notas afrutadas y la limpieza aromática. En todos los vinos esta combinación reduce significativamente las notas vegetales.

Empleado en la toma de espuma Harmony Full mejora el perlage del vino que resulta más persistente.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hl. Disolver el producto en poca agua o vino y dispersar uniformemente en la masa. Garantizar algunas semanas de contacto con el bâtonnage (agitación) periódico.

ENVASES

Bolsas de 500 g.

