

HARMONY™ INTENSE

Elegancia y complejidad para todos los vinos

CARACTERISTICAS

Harmony Intense es un derivado de levadura enriquecido con tanino de roble sometido a un tostado tipo medio. Se trata de un producto específicamente diseñado para aprovechar todas las ventajas del envejecimiento sobre lías sin los riesgos asociados a las heces de fermentación.

APLICACIONES

Harmony Intense se utiliza durante el afinamiento para dar elegancia, finura y complejidad a los vinos. Dependiendo de las dosis y los tiempos de contacto, es posible obtener una mayor limpieza de los aromas además de notas de vainilla y tostados. En boca tanto la estructura como la suavidad aumentan y los polisacáridos de la levadura ayudan al afinamiento y armonización del tanino del vino.

Harmony Intense puede reemplazar o completar el tratamiento con maderas alternativas.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Vinos blancos y rosados: 10-50 g/hl.

Vinos tintos: 20-80 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.

