

HARMONY® INTENSE

Eleganza e complessità per tutti i vini

CARATTERISTICHE

Harmony Intense è un derivato di lievito arricchito con tannino di rovere sottoposto a una media tostatura. Si tratta di un prodotto studiato appositamente per sfruttare tutti i vantaggi dell'affinamento *sur lies* senza i rischi legati alla feccia di fermentazione.

APPLICAZIONI

Harmony Intense si impiega durante l'affinamento per dare eleganza, finezza e complessità ai vini. A seconda del dosaggio e dei tempi di contatto si va da una maggiore pulizia dei profumi a note di vaniglia e di tostato. In bocca aumentano sia la struttura sia la morbidezza e i polisaccaridi del lievito aiutano l'affinamento e l'armonizzazione del tannino del vino.

Harmony Intense può sostituire o completare il trattamento con legni alternativi.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

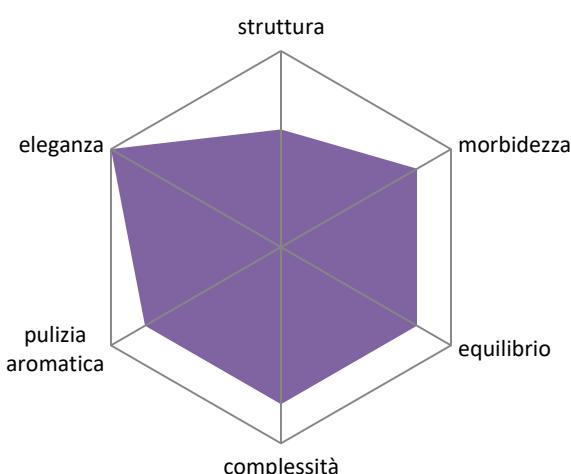
Nei vini bianchi e rosati: 10-50 g/hl.

Nei vini rossi: 20-80 g/hl.

Disperdere il prodotto direttamente nel vino e garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - info@dalcin.com