

HARMONY® MP

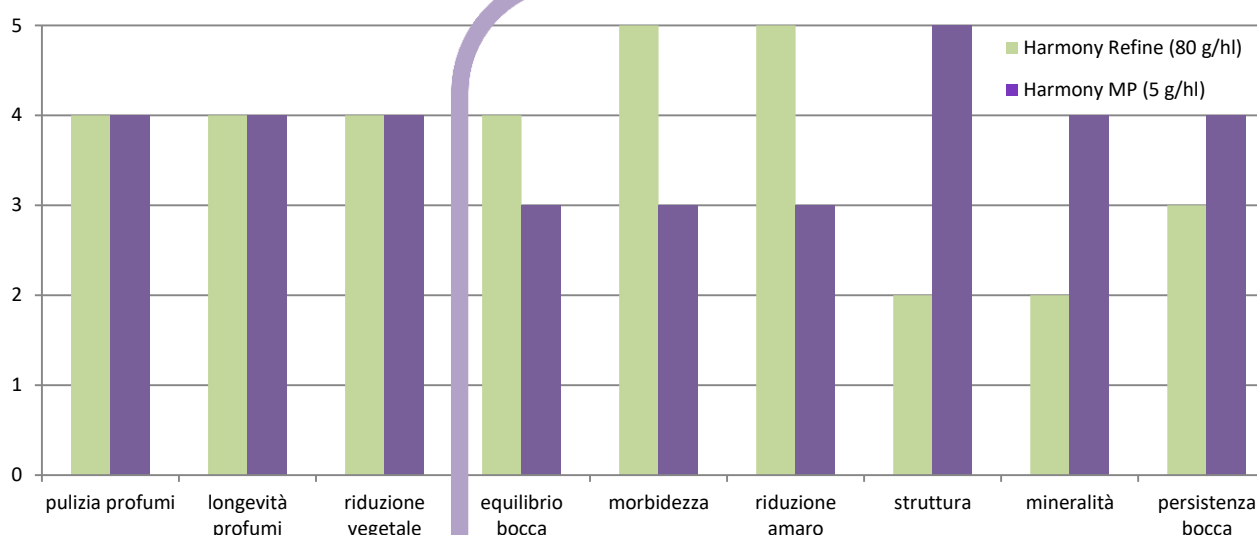
Mannoproteine: mineralità, struttura, persistenza

CARATTERISTICHE

Harmony MP è un preparato di mannoproteine immediatamente solubili da utilizzare nella preparazione del vino all'imbottigliamento.

APPLICAZIONI

Harmony MP, grazie ai polisaccaridi del lievito apportati, è in grado di incrementare stabilità, pienezza e complessità del vino, evitando lunghe e alle volte imprevedibili soste sulle fecce al termine della fermentazione alcolica. In bocca i vini trattati si distinguono per una ben equilibrata mineralità e una maggiore lunghezza e persistenza. Vista la solubilità e la rapidità di azione, Harmony MP trova la sua ideale applicazione poco prima dell'imbottigliamento, a vino finito, dove permette di colmare in tempi brevi eventuali carenze organolettiche. Può essere impiegato anche durante tutto il periodo di affinamento, in alternativa o in abbinamento con HarmonyFull, qualora non si disponga di tempi appropriati, o in caso di temperature basse o impossibilità di effettuare periodici rimescolamenti.



Profili gustativi diversi ottenuti con Harmony Refine e Harmony MP in vino Barbera leggermente erbaceo e con tannini aggressivi

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 1 a 8 g/hl. Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino e disperdere omogeneamente alla massa.

CONFEZIONI

Barattoli da 500 g.

