

HARMONY™ MOKA

Complejidad aromática y estructura para todos los vinos

CARACTERISTICAS

Harmony Moka es un derivado de levadura enriquecido con tanino de roble tostado, diseñado específicamente para aprovechar todas las ventajas del envejecimiento sobre lías sin los riesgos asociados a las heces de fermentación.

APLICACIONES

Los polisacáridos de la levadura mejoran el volumen y el equilibrio en el paladar. Los taninos dan fuertes notas de moca, chocolate y regaliz, además de eliminar las moléculas responsables de los aromas de reducción.

El uso de Harmony Moka está indicado en el afinamiento de todos los vinos por caracterizarlos a nivel aromático, pero también para mejorar la estructura, el equilibrio en boca y para obtener una mayor complejidad de los aromas.

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

DOSIS y MODO DE EMPLEO

Vinos blancos y rosdos: 5-30 g/hl.

Vinos tintos: 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.

