

HARMONY™ REFINE

Mannoproteínas para o acabamento dos vinhos

CARACTERÍSTICAS

As mannoproteínas de Harmony Refine são extraídas das paredes celulares da *S. cerevisiae* com um método que respeita a sua estrutura nativa. A natureza dos colóides protetores é uma ferramenta valiosa para o afinamento do pré-engarrafamento dos vinhos brancos, rosés, tintos, bem como vinhos espumantes em cuba fechada e método clássico.

A forma líquida permite uma grande facilidade de utilização.

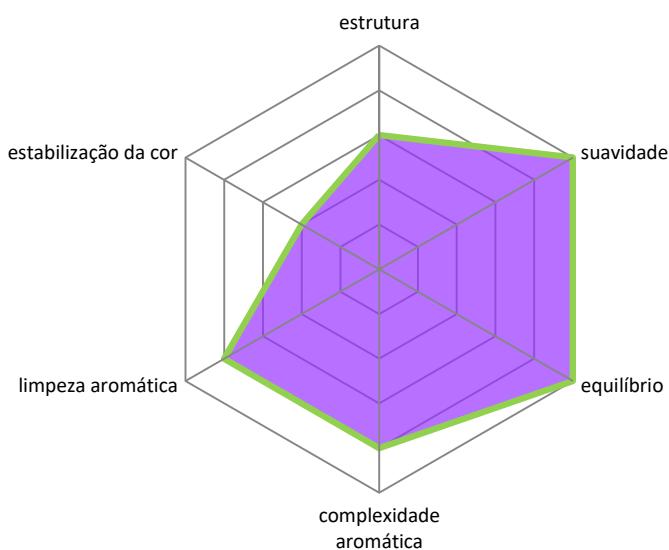
APLICAÇÕES

Harmony Refine tem efeito nos aromas como no impacto em boca. Utilizado em doses baixas, preserva a aromaticidade dos vinhos ao longo do tempo e atenua as notas vegetais.

Em boca, confere volume, persistência e "doçura", sem forçar excessivamente a estrutura do vinho para a sapidez e a mineralidade. Objetivos que podem ser conseguidos com o Harmony MP.

Harmony Refine é extremamente eficaz para reduzir ou eliminar sensações ácidas e de secura. Estas características tornam-no adequado tanto para os vinhos que precisam de ser "valorizados", como para afinação dos vinhos do ponto de vista tanínico (por exemplo, tintos jovens ou vinhos de prensa) ou mal equilibrados (por exemplo, com um retrogosto amargo)

Nos vinhos espumantes tem um contributo no prolongamento da longevidade aromática como na melhoria da textura da espuma.



DOSES e INSTRUÇÕES DE APLICAÇÃO

De 25 a 150 g/hl. O efeito do Harmony Refine é imediato, recomendamos ensaios preliminares para escolha da dosagem ideal.

Diluir em água numa proporção de 1:2 e adicionar ao volume total a tratar homogeneizando cuidadosamente. O Harmony Refine é adicionado ao vinho pelo menos 24-48 horas antes da última filtração pré-membrana.

Nos vinhos espumantes, método clássico, pode ser adicionado na tiragem ou com o licor de expedição.

EMBALAGEM e CONSERVAÇÃO

Garrafas de 1 kg.

Armazenar a temperatura < 20 °C. Após a abertura, consumir o produto numa semana, armazenando-o no frio.

