

# HARMONY™ REFINE

*Manoproteínas para el acabado de los vinos*

## CARACTERÍSTICAS

Las manoproteínas de **Harmony Refine** se extraen de la pared celular de *S. cerevisiae* con un método que respeta su estructura nativa. La naturaleza de los coloides protectores es un valioso instrumento para el acabado del preembotellado de los vinos blancos, rosados, tintos, así como los vinos espumosos en autoclave y con el método clásico.

La forma líquida es más práctica de utilizar.

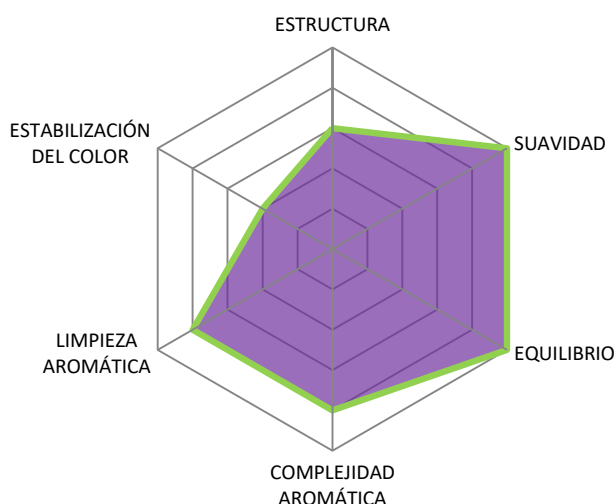
## APLICACIÓN

Harmony Refine trabaja tanto sobre los aromas como sobre el impacto en boca. Utilizándolo en pequeñas dosis ya preserva en el tiempo el aroma de los vinos y atenúa las notas vegetales.

En boca, confiere plenitud, persistencia y «dulzura», sin forzar la estructura del vino hacia la sapidez y mineralidad; objetivos que se pueden conseguir con Harmony MP.

Harmony Refine es extremadamente eficaz en la reducción o eliminación de la sensación de acidez o sequedad. Estas características le hacen apropiado tanto para los vinos por «revalorizar» como en vinos por afinar desde el punto de vista tánico (p.ej. Tintos jóvenes o de uvas prensadas) o poco equilibrados (p.ej. Con retrogusto amargo)

En los vinos espumosos participa tanto en prolongar la longevidad aromática como en la textura de la espuma.



## DOSIS y MODO DE EMPLEO

De 25 a 150 g/h. El efecto de Harmony Refine es inmediato, es aconsejable efectuar pruebas preliminares para elegir el dosaje más adecuado.

Diluir en agua en proporción 1:2 y añadir a la masa a tratar homogeneizando cuidadosamente.

Harmony Refine se añade al vino al menos 24-48 horas antes de la última filtración pre-membrana.

En los vinos espumosos método clásico se puede añadir al tiraje o con el licor de expedición.

## ENVASES y CONSERVACIÓN

Botella de 1 kg.

Conservar a una temperatura <20 °C. Una vez abierta consumir el producto en 1 semana conservándolo en el frigorífico.

