

HARMONY® REFINE

Mannoproteine per la rifinitura dei vini

CARATTERISTICHE

Le mannoproteine di **Harmony Refine** sono estratte dalla parete cellulare di *S. cerevisiae* con un metodo rispettoso della loro struttura nativa. La natura di colloidali protettori è un prezioso strumento per la rifinitura pre-imbottigliamento dei vini bianchi, rosati, rossi oltre agli spumanti in autoclave e metodo classico.

La forma liquida permette una grande praticità di impiego.

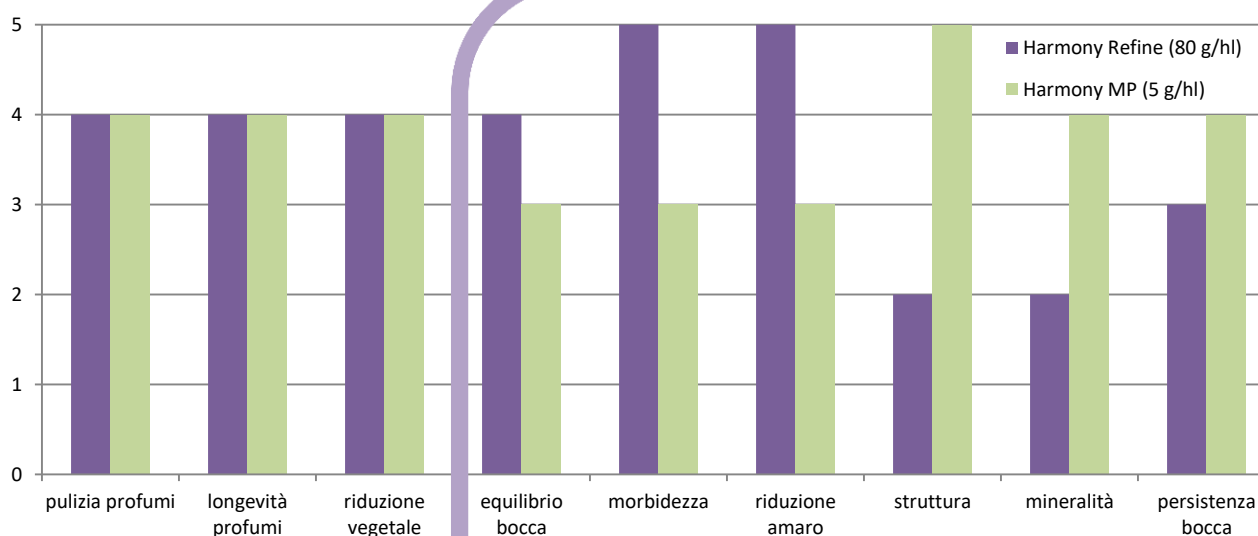
APPLICAZIONI

Harmony Refine lavora sia sugli aromi sia sull'impatto in bocca. Impiegato già a bassi dosaggi preserva nel tempo l'aromaticità dei vini e attenua le note vegetali.

In bocca, conferisce pienezza, persistenza e "dolcezza", senza spingere eccessivamente la struttura del vino verso sapidità e mineralità; obiettivi che si possono raggiungere con Harmony MP.

Harmony Refine è estremamente efficace per ridurre o eliminare le sensazioni acide e di secchezza. Queste caratteristiche lo rendono adatto sia ai vini da "valorizzare" sia ai vini da rifinire dal punto di vista tannico (p.e. rossi giovani o da uve torchiate) o poco equilibrati (p.e. con retrogusto amaro)

Nei vini spumanti partecipa sia a prolungare la longevità aromatica sia a migliorare la texture della spuma.



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

MODO DI IMPIEGO

Diluire in acqua in rapporto 1:2 e aggiungere alla massa da trattare omogeneizzando accuratamente. Harmony Refine si aggiunge al vino almeno 24-48 ore prima dell'ultima filtrazione pre-membrana. Nei vini spumanti metodo classico si può aggiungere al tirage o con la liqueur d'expédition.

DOSI

Da 25 a 150 g/hl. L'effetto di Harmony Refine è immediato, si consigliano prove preliminari per scegliere il dosaggio ottimale.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Bottiglia da 1 kg.

Conservare a temperatura < 20 °C. Dopo l'apertura consumare il prodotto entro 1 settimana conservandolo in frigorifero.

