

HARMONY™ PASTRY

Pastelería y estructura para todos los vinos

CARACTERISTICAS

Harmony Pastry es un derivado de levadura enriquecido con tanino de roble sometido a un tostado medio. Se trata de un producto diseñado específicamente para aprovechar todas las ventajas de la crianza sobre lías sin los riesgos asociados a las heces de fermentación.

APLICACIONES

Está indicado para la crianza de todos los vinos a los que se desee aportar una mayor complejidad aromática. Los taninos realzan notas de madera bien integrada y pastelería en los vinos blancos; en los vinos tintos, destacan aromas dulces y avainillados, mientras que los matices vegetales se atenúan hasta desaparecer. También se mejora el cuerpo y la estructura.

Los polisacáridos de la levadura actúan positivamente sobre el volumen y el equilibrio en boca. Harmony Pastry puede sustituir o complementar el tratamiento con maderas alternativas.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

En vinos blancos y rosados: 10–50 g/hl.

En vinos tintos: 20–80 g/hl.

Dispersar el producto directamente en el vino y asegurar un contacto mínimo de un par de semanas, realizando bâtonnages periódicos.

ENVASES

Bolsas de 2 kg.

