

HARMONY® FULL

Complessità e armonizzazione organolettica dei vini

CARATTERISTICHE

Harmony Full è il derivato di lievito studiato appositamente per sfruttare tutti i vantaggi dell'affinamento *sur lies* senza i rischi legati alla feccia di fermentazione.

APPLICAZIONI

L'affinamento con Harmony Full può essere condotto in acciaio o legno e permette l'evoluzione dei vini ancora spigolosi, conferendo rotondità, pienezza e complessità al palato. Contribuisce al miglioramento degli aromi con note complesse e persistenti. Nei vini rossi è indicato per la correzione delle asperità tanniche e per un affinamento armonico del gusto.

Nei vini rossi l'abbinamento con i chips House A, oltre a una maggiore struttura, aiuta ad aumentare le note fruttate e la pulizia aromatica. In tutti i vini lo stesso abbinamento riduce sensibilmente le note vegetali.

Impiegato in presa di spuma Harmony Full migliora il perlage del vino che risulta più persistente.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hl. Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino e disperdere omogeneamente alla massa. Garantire alcune settimane di contatto con bâtonnage periodici.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.

