

HARMONY® FLORAL

“Sur lies” vini bianchi e rosati: freschezza, pulizia, struttura

CARATTERISTICHE

Harmony Floral è un derivato di lievito, ricco in molecole con attività riducente, studiato appositamente per l'affinamento dei vini bianchi e rosati. Sfrutta tutti i vantaggi dell'affinamento *sur lies* senza i rischi legati alla feccia di fermentazione. Al derivato di lievito si uniscono le proprietà del tannino da specie esotiche.

APPLICAZIONI

Harmony Floral, grazie alla liberazione dei polisaccaridi del lievito, arricchisce la struttura e la complessità dei vini bianchi. La sinergia tra derivato di lievito e tannino permette di migliorare la struttura dei vini ponendo però particolare attenzione alla loro armonia ed equilibrio gustativo. I peptidi antiossidanti e la frazione fenolica proteggono dai fenomeni ossidativi e rimuovono lievi sentori di ridotto garantendo la freschezza e la pulizia aromatica.

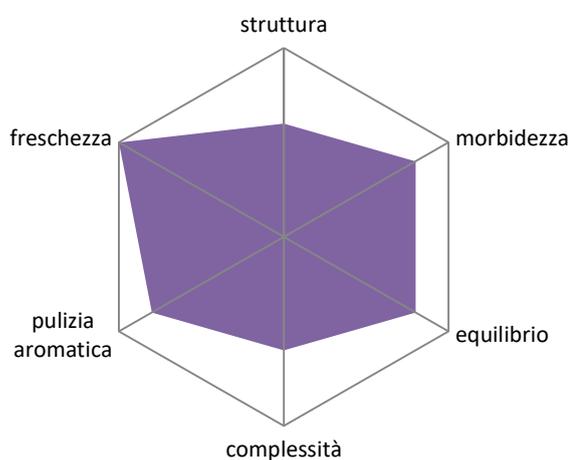
L'abbinamento con i tablet Velvet F, oltre a una maggiore struttura, aiuta ad aumentare le note fruttate e la pulizia aromatica. Lo stesso abbinamento riduce sensibilmente le note vegetali.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 10 a 50 g/hl. Disperdere il prodotto direttamente nel vino e garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - info@dalcin.com