

HARMONY® VITALITY

Derivato di lievito per proteggere i vini dalle ossidazioni

CARATTERISTICHE

Harmony Vitality è un derivato ottenuto da un ceppo di *S. cerevisiae* con contenuto in molecole caratterizzate da gruppi tiolici, e quindi con attività riducente, particolarmente elevato.

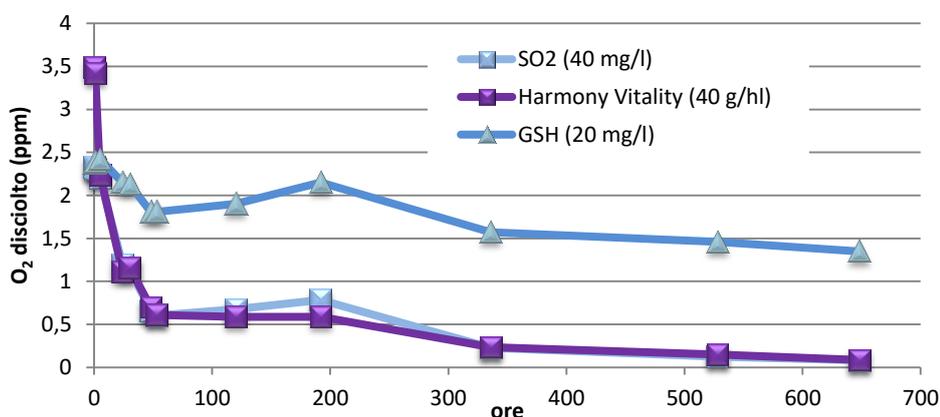
Impiegato durante le fasi di affinamento e stoccaggio svolge l'importante ruolo di consumare l'O₂ disciolto e proteggere sia i profumi sia il colore da fenomeni di invecchiamento ossidativo.

APPLICAZIONI

Harmony Vitality si impiega fin dalla fine della fermentazione alcolica e i risultati più evidenti si ottengono sui vini bianchi e rosati, ma è interessante anche l'uso nei vini rossi giovani.

L'affinamento in presenza di Harmony Vitality prolunga la longevità dei vini, infatti permette di:

- prevenire l'imbrunimento del colore dei vini bianchi;
- prevenire la tonalità gialla nei vini rosati preservando la nota rosa;
- preservare la tonalità porpora nei vini rossi giovani;
- prevenire la comparsa di note "evolute", p.e. di miele, dovute a invecchiamento precoce;
- evitare la degradazione degli aromi fermentativi e varietali, sia terpenici sia tiolici;
- ottenere vini più complessi ed equilibrati grazie ai polisaccaridi rilasciati dalla parete del lievito.



Consumo dell'O₂ disciolto in vino bianco. La velocità di consumo di **Harmony Vitality** è paragonabile a quella della SO₂.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hl. Sciogliere il prodotto in poca acqua o vino e disperdere omogeneamente alla massa. Eventuali bâtonnage migliorano la cessione dei polisaccaridi parietali.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g e sacchi da 10 kg.



Harmony Vitality ha preservato il colore dall'imbrunimento più efficacemente rispetto a SO₂ e GSH (foto dopo 3 mesi di conservazione).

