HARMONY™ COLOR

用于稳定红葡萄酒色泽

应用

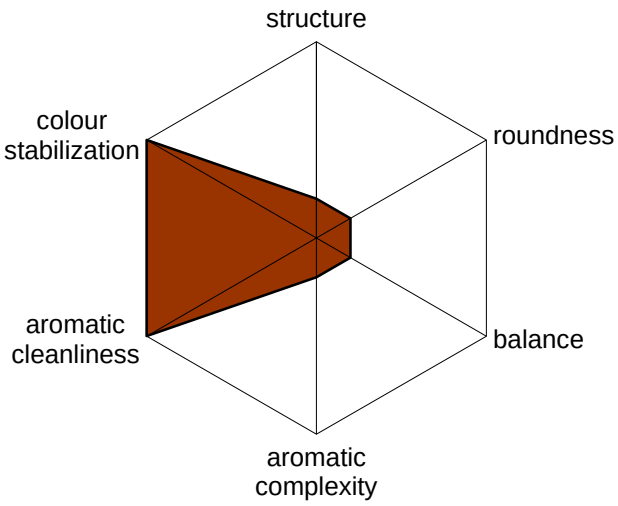
哈玛尼颜色 适用于红酒和玫瑰葡萄酒酿酒过程和橡酒窖储存过程。
由于有分馏酚的存在，它刺激和加速了红酒中花青甙素的分馏聚合和稳定反应，尤其有助于和氧分子的相互作用。
另外，哈玛尼颜色 还具有良好的吸附性能，在感官上给人以酒非常纯净的效果。基于其优异特性，在微氧作用阶段和分离阶段具有理想的效果。
哈玛尼颜色 也可与单宁一起使用，或者在制酒的第一步中与Tannex Flash一起使用。

用量及使用说明

用量在10-30克/百升（100-300 毫克/升）， 加少许水混合或直接添加到葡萄酒中。 加入足量后充分搅拌。

包装

0.5千克/罐



DAL CIN

HARMONY™（哈玛尼）

橡酒窖储存过程稳定，平衡现代研究显示很多机理在葡萄酒的进化中起到了巨大的作用，尤其是在橡酒窖储存过程中涉及到颜色稳定和感官变化时更是如此。
现在人们更多的了解了单宁在花青甙素稳定中的作用，和氧的反应，以及胶体分子的感官效果，尤其是那些具有复杂多糖结构如酵母所释放出来的（甘露糖蛋白）。
HARMONY™是一种特殊助剂用于橡酒窖储存过程中，为酿酒专家酿造丰腴的、均衡的、稳定的葡萄酒提供最有力的帮助。
该产品具有两种功能：橡酒窖储存助剂，改善葡萄酒的感官效果；稳定剂，增加产品储存陈熟。
恰当的使用该系列的四类产品，有助于开发单宁和多糖大分子的潜能，通过有效的方式将单个个体要求结合起来。这样，就可时常改善葡萄酒味知觉，提高葡萄酒丰腴度和结构，并获得更加圆润、平衡的葡萄酒。
从芳香角度看，就强度、复杂性和耐久性而言可以得到很有趣的结论。而且，去除或者改善异味（硫化物等）也是有可能的。至于稳定性，关于颜色的最佳效果取得，要归功于在聚合作用和稳定作用反应过程中的直接反应和抗氧化性能。
积极效果的取得在于多糖大分子表现出的更好的蛋白质和酒石酸稳定性。

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

UNI EN ISO 9001:2008
CERTIQUALITY
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO
CERTIQUALITY È MEMBRO DELLA FEDERAZIONE CISQ
IQNet