

per l'affinamento
dei vini

Harmony®



AFFINARE

Stabilizzare...

La ricerca ha oramai messo in luce molti dei meccanismi che concorrono all'evoluzione dei vini, in special modo i processi che coinvolgono la stabilizzazione del colore e le modificazioni organolettiche che si verificano durante il processo di affinamento.

Molto si conosce ora sul ruolo che ricoprono i tannini nella stabilizzazione degli antociani, unitamente all'azione dell'ossigeno e all'effetto a livello organolettico ricoperto dalle molecole colloidali, in special modo quelle a struttura polisaccaridica complessa, quali ad esempio quelle liberate dai lieviti (mannoproteine).

HARMONY®, una gamma di coadiuvanti per l'affinamento ad azione specifica, fornisce all'enologo gli strumenti più adatti per l'ottenimento di vini più corposi, equilibrati e stabili nel tempo.

I prodotti della gamma ricoprono a tutti gli effetti un duplice ruolo: quello di **coadiuvante dell'affinamento**, collaborando ad una evoluzione positiva del patrimonio organolettico del vino, e quello di **coadiuvante di stabilizzazione**, rivolto a conservare per lungo tempo i risultati ottenuti.

Il mirato impiego dei quattro diversi prodotti della gamma consente di sfruttare in modo completo le potenzialità offerte dai tannini e dalle macromolecole polisaccaridiche, abbinando ad ogni specifica esigenza una soluzione pratica ed efficace.

Si potrà quindi ottenere di volta in volta un miglioramento delle percezioni gustative, con aumento di **struttura** e **corposità** del vino, ma anche con una evoluzione dello stesso verso una maggiore **morbidezza ed equilibrio**.

Dal punto di vista aromatico si potranno ottenere effetti interessanti sia per quanto riguarda l'**intensità** e la **complessità** che la **persistenza**. Inoltre si può **prevenire** o **correggere** la presenza di eventuali **odori anomali** (composti solforati ecc.).

Dal punto di vista della stabilizzazione i migliori risultati sono rivolti al colore, sia grazie ad una azione antiossidante che ad una più diretta interazione nei processi di polimerizzazione e stabilizzazione.

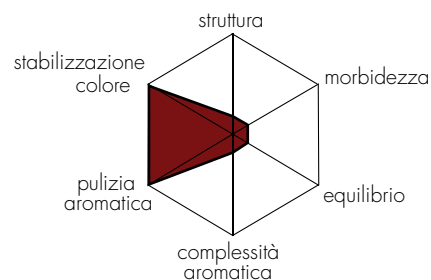
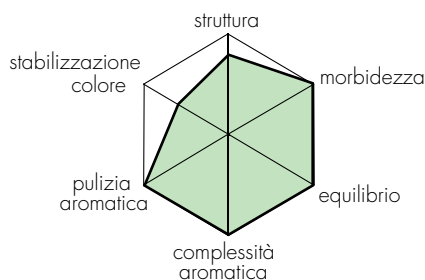
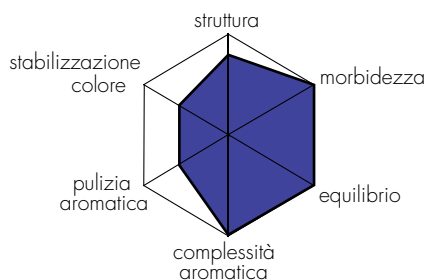
Positivi risultati si sono ottenuti grazie all'azione delle macromolecole polisaccaridiche presenti su una migliore **stabilità proteica e tartarica**.

... Armonizzare

HARMONY® FULL

HARMONY® MP

HARMONY® COLOR



Harmony[®] FULL

Per l'affinamento e l'armonizzazione organolettica dei vini

Grazie alla sua complessa composizione, HARMONY[®] FULL risulta il coadiuvante ideale per il trattamento di vini ancora spigolosi, che necessitano di una evoluzione organolettica rivolta ad una maggiore morbidezza e pienezza del corpo.

Nei vini rossi è indicato per la correzione delle asperità tanniche e per un affinamento armonico del gusto con conferimento di note aromatiche complesse e caratterizzate.

Nei vini bianchi conferisce rotondità, maggiore pienezza al palato e contribuisce in modo specifico all'evoluzione del profumo verso note complesse e più persistenti.

Per le sue caratteristiche può essere impiegato su vini bianchi, rossi e rosati, principalmente nella fase di affinamento, sia in contenitori tradizionali in acciaio o cemento sia in legno. Risultati ottimi si ottengono anche impiegando il prodotto

già a partire dalla fermentazione, consentendo un precoce instaurarsi delle reazioni che portano all'affinamento e stabilizzazione del vino.

Impiegato durante la presa di spuma, si ottiene in aggiunta un interessante miglioramento del perlage del vino.

Dosi e modalità di impiego

Impiegare in dosi da 20 a 40 g/hl, disperdendo il prodotto in poca acqua o direttamente in vino. Aggiungere quindi all'intera massa omogeneizzandola.

Per sfruttare in modo completo le potenzialità del prodotto si consiglia di mantenerlo in contatto con il vino per almeno tre settimane, avendo cura di effettuare un rimescolamento (o bâtonnage) almeno ogni settimana.

Confezioni

Sacchetti in termoaccoppiato da kg 1.

Harmony[®]

Struttura e stabilità prima dell'im-

Harmony[®] MP è un preparato appositamente messo a punto per rendere disponibili ed esaltare le più apprezzate caratteristiche delle mannoproteine del lievito. La sua formulazione consente di disporre in tempi rapidissimi dell'adeguato quantitativo di polisaccaridi del lievito in grado di incrementare stabilità, pienezza e complessità del vino, evitando lunghe e alle volte imprevedibili soste sulle fecce al termine della fermentazione alcolica. Le sue peculiari caratteristiche lo rendono idoneo all'impiego su vini bianchi, rosati e rossi, sia di elevata qualità che di rapido consumo.

Vista la solubilità e la rapidità di azione, Harmony[®] MP trova la sua ideale applicazione poco prima dell'imbottigliamento, a vino finito, permettendo di ottimizzare la stabilizzazione del vino e di colmare in tempi brevi eventuali carenze organolettiche. Harmony[®] MP può essere impiegato anche durante tutto il periodo di affinamento, in alternativa o in abbinamento con Harmony[®] Full, qualora non si disponga di tempi appropriati, o in caso di temperature basse o impossibilità di effettuare periodici rimescolamenti.

Harmony[®] W

Per l'affinamento della struttura dei vini bianchi

HARMONY[®] W risponde alla necessità di arricchire la struttura e la complessità dei vini bianchi.

La particolare composizione permette di migliorare la struttura dei vini ponendo però particolare attenzione alla loro armonia ed equilibrio gustativo.

La frazione fenolica presente protegge inoltre da fenomeni ossidativi e contribuisce all'evoluzione dei profumi conferendo note più complesse e definite.

Dosi e modalità di impiego

Impiegare in dosi da 20 a 40 g/hl, disperdendo il prodotto in poca acqua o direttamente in vino. Aggiungere quindi all'intera massa omogeneizzandola.

Per sfruttare in modo completo le potenzialità del prodotto si consiglia di mantenerlo in contatto con il vino per almeno tre settimane, avendo cura di effettuare un rimescolamento (o bâtonnage) almeno ogni settimana.

Confezioni

Sacchetti in termoaccoppiato da kg 1.



MP

bottigliamento

Harmony[®] COLOR

Per la stabilizzazione del colore dei vini rossi

Harmony[®] MP è raccomandato per:

- migliorare la stabilità proteica e tartarica dei vini;
- migliorare la stabilità cromatica, nei vini, sia bianchi sia rossi;
- incrementare le sensazioni di pienezza, morbidezza e complessità al gusto;
- migliorare la struttura e la sapidità del vino;
- incrementare la persistenza e la complessità aromatica;
- regolare e incrementare la cinetica della fermentazione malolattica.

Dosi e modalità di impiego

Impiegare in dosi da 5 a 20 g/hl, disperdendo il prodotto in poca acqua o direttamente in vino e omogeneizzare successivamente nell'intera massa. Non è necessario effettuare rimescolamenti cadenzati (bâtonnage). L'aggiunta può essere effettuata dal termine della fermentazione alcolica sino alle fasi pre-imbottigliamento, comunque prima dell'ultima filtrazione pre-membrana.

Confezioni

Flaconi da kg 0,5.

HARMONY[®] Color è indicato per il trattamento di vini rossi e rosati sia in vinificazione che durante le fasi di affinamento.

Grazie anche alla presenza di frazioni fenoliche, sono favorite ed accelerate le reazioni che portano alla polimerizzazione e stabilizzazione della frazione antocianica dei vini rossi, favorendo in modo specifico l'interazione con le molecole di ossigeno.

HARMONY[®] Color esplica inoltre una significativa azione adsorbente che origina vini gradevoli ed estremamente puliti dal punto di vista organolettico.

Per le sue caratteristiche agisce in modo ideale durante le operazioni di microossigenazione o durante i travasi all'aria.

HARMONY[®] Color può essere eventualmente impiegato in abbinamento con tannini pirocatechici come TOP-TAN o TANNIROUGE, o nelle primissime fasi della vinificazione abbinato a TANNEX.

Dosi e modalità di impiego

Impiegare in dosi da 10 a 30 g/hl, disperdendo il prodotto in poca acqua o direttamente in vino. Aggiungere quindi all'intera massa omogeneizzandola.

Confezioni

Sacchetti in termoaccoppiato da kg 0,5.



Harmony[®] R

Per l'affinamento della struttura dei vini rossi

Prodotto a formulazione complessa con specifica azione strutturante indicato in special modo per vini rossi e rosati. L'azione delle frazioni polifenoliche, a specifico effetto polimerizzante, contribuisce a rendere HARMONY[®] R ideale per la valorizzazione di vini magri che difettano di corpo e carattere, anche in casi di annate poco favorevoli o di produzioni elevate. HARMONY[®] R è indicato nei vini in cui si voglia preservare il colore da eventuali fenomeni degradativi nel tempo, anche in caso di vini derivanti da uve non perfettamente sane, eventualmente in abbinamento con altri tannini (TANNIROUGE o TOP-TAN).

Dosi e modalità di impiego

Impiegare in dosi da 20 a 40 g/hl, disperdendo il prodotto in poca acqua o direttamente in vino. Aggiungere quindi all'intera massa omogeneizzandola.

Per sfruttare in modo completo le potenzialità del prodotto si consiglia di mantenerlo in contatto con il vino per almeno tre settimane, avendo cura di effettuare un rimescolamento (o bâtonnage) almeno ogni settimana.

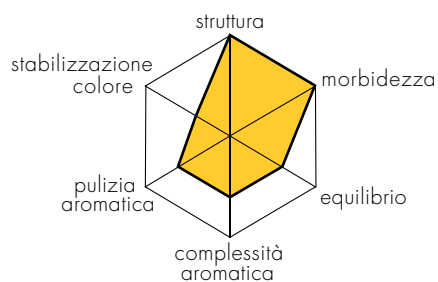
Confezioni

Sacchetti in termoaccoppiato da kg 1.

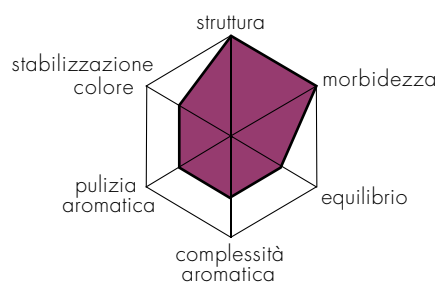
APPLICAZIONI

	PERCHE'	DOVE	QUANDO	QUANTO
HARMONY® FULL	morbidezza equilibrio complessità	bianchi rosati rossi	in vinificazione in affinamento in presa di spuma	20-40 g/hl
HARMONY® W	struttura morbidezza colore	bianchi	in affinamento	20-40 g/hl
HARMONY® R	struttura morbidezza colore	rosati rossi	in affinamento	20-40 g/hl
HARMONY® COLOR	pulizia aroma colore	rosati rossi	in vinificazione in affinamento in microossigenazione	10-30 g/hl
HARMONY® MP	struttura e stabilità	bianchi rosati rossi	prima dell'imbottigliamento	5-20 g/hl

HARMONY® W



HARMONY® R





DAL CIN GILDO s.p.a.
20049 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
www.dalcin.com - e-mail: enolia@dalcin.com

