

## HARMONY™ W

Para el afinado de la estructura de los vinos blancos

### APLICACIÓN

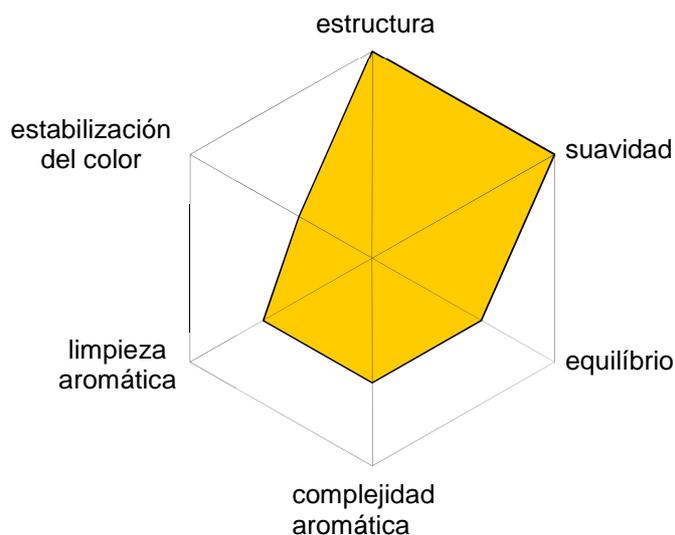
**Harmony W** responde a la necesidad de enriquecer la estructura y la complejidad en los vinos blancos. La particular composición permite mejorar la estructura de los vinos poniendo particular atención a la propia armonía y equilibrio gustativo. La fracción fenólica presente protege además de fenómenos oxidativos y contribuye a la evolución de los perfumes confiriendo notas más complejas y definidas.

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Empler en dosis de 20 a 40 g/hl, dispersando el producto en poca agua o directamente en vino. Añadir después a la entera masa homogeneizándola. Para disfrutar de manera completa la potencialidad del producto se aconseja mantenerlo en contacto con el vino mínimo tres semanas, teniendo cuidado de efectuar una agitación (o bâtonnage) al menos cada semana.

### CONFECCIÓN

Bolsa termosoldadas de 1 kg



# HARMONY™

## APLICACIÓN

La búsqueda constante ha puesto a la luz muchos de los mecanismos que concurren a la evolución del vino, de especial manera el proceso que conlleva la estabilización del color y la modificación organoléptica que se verifica durante el proceso de afinado.

Mucho se conoce ahora sobre el juego que desarrollan los taninos en la estabilización de los antocianos, unidos a la acción del oxígeno y al efecto a nivel organoléptico recubierto de las moléculas coloidales, en especial modo aquellas de estructura polisacárida compleja, como ejemplo aquellas liberadas de las levaduras (manoproteínas).

Harmony™, una gama de coadyuvantes para el afinado de acción específica, dona al enólogo los instrumentos más aptos para la obtención de vinos más corpóreos, equilibrados y estables en el tiempo.

Los productos de la gama cubren a todos los efectos un doble juego: aquel de coadyuvante del afinado, colaborando a una evolución positiva del patrimonio organoléptico del vino, y el de coadyuvante de estabilización, encarado a conservar por mucho tiempo los resultados obtenidos.

El cuidado empleo de los diversos productos de la gama permite disfrutar de modo completo la potencialidad posible de los taninos y de las macromoléculas polisacáridas, dando a cada específica exigencia una solución práctica y eficaz.

Se podrá así obtener de una vez una mejora de las percepciones gustativas, con aumento de estructura y corporeidad del vino, pero con una evolución del mismo encarada a una mayor suavidad y equilibrio.

Del punto de vista aromático se podrán obtener efectos interesantes sea por cuanto guarda a la intensidad y a la complejidad que a la persistencia. En otros se puede prevenir o corregir la presencia de eventuales olores anómalos (compuestos sulfurados, etc.).

Del punto de vista de la estabilización los mejores resultados son relativos al color, sea gracias a una acción antioxidante que a una más directa interacción en el proceso de polimerización y estabilización.

Positivos resultados se obtienen gracias a la acción de las macromoléculas polisacáridas presentes sobre una mejor estabilidad protéica y tartárica.



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

