

HARMONY™ CHERRY

Complejidad y estructura de los vinos tintos y rosados

CARACTERISTICAS

Harmony Cherry es un derivado de levadura enriquecido con taninos condensados extraídos de frutos rojos, diseñado específicamente para aprovechar todas las ventajas del envejecimiento sobre lías sin los riesgos asociados a las heces de fermentación. Su exclusiva forma granular garantiza la facilidad de uso.

APLICACIONES

El aporte combinado de polisacáridos de levadura y taninos ayuda a preservar el color, de tintos y rosados, de cualquier fenómeno de degradación a lo largo del tiempo, incluso en el caso de vinos derivados de uvas no del todo sanas. La acción se ve reforzada por la posible combinación con otros taninos (por ejemplo, Top Tan CR o Tannirouge).

El tanino presente es eficaz en la eliminación de defectos leves de reducción y para restaurar el correcto potencial red-ox de los vinos. Los polisacáridos de levadura aumentan la suavidad en el paladar y mejoran el impacto del tanino endógeno.

El afinado con Harmony Cherry aporta valor a los vinos tintos y rosados ligeros mejorando la complejidad de los aromas, la estructura y la persistencia en boca.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

20-80 g/hl. Disolver el producto directamente en el vino y mantener en contacto durante al menos un par de semanas con bâtonnages periódicos.

