

HARMONY™ MP

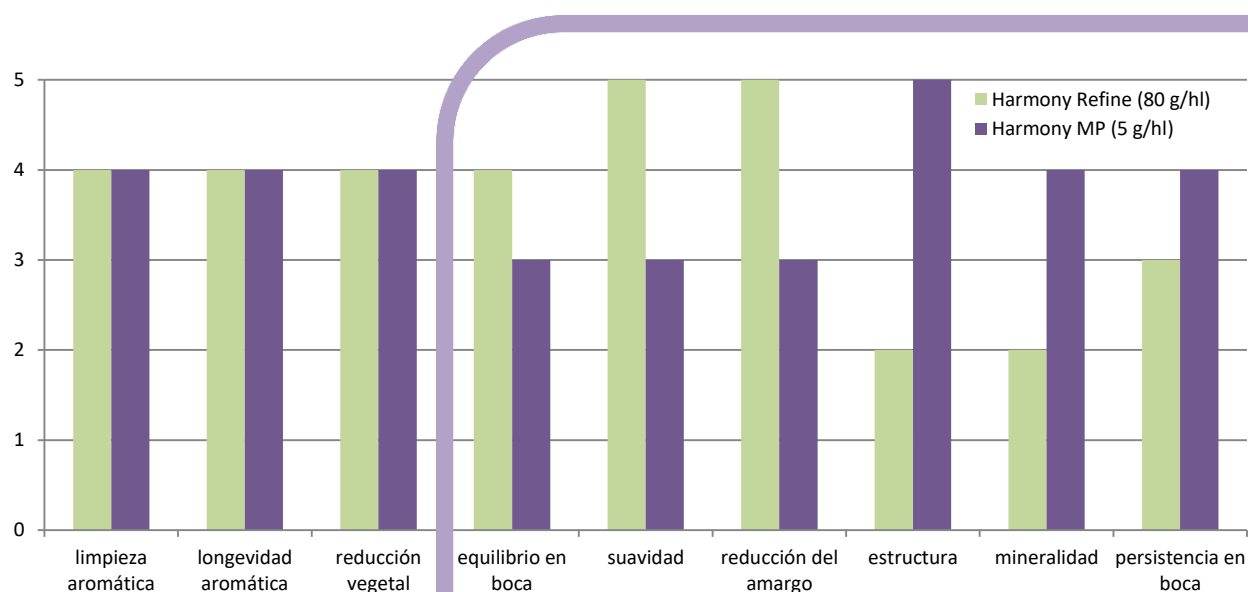
Manoproteínas: mineralidad, estructura, persistencia

CARACTERÍSTICAS

Harmony MP es un preparado de manoproteínas de solubilidad inmediata para ser utilizado en la preparación del vino de cara al embotellado final.

APLICACIONES

Harmony MP, gracias a los polisacáridos aportados por la levadura, es capaz de aumentar la estabilidad, plenitud y complejidad del vino, evitando estancias largas y a veces imprevisibles contactos con las lías al final de la fermentación alcohólica. Los vinos tratados se distinguen por una mineralidad bien equilibrada y una mayor plenitud y persistencia. Dada la solubilidad y la velocidad de acción, Harmony MP encuentra su aplicación ideal justo antes del embotellado, con el vino acabado, que permite colmar rápidamente posibles carencias organolépticas. También se puede usar durante todo el período de crianza, ya sea como alternativa o en combinación con Harmony Full, si no se dispone de tiempo suficiente, o en caso de bajas temperaturas o ante la imposibilidad de efectuar removidos periódicos.



Diferentes perfiles gustativos con Harmony Refine y Harmony MP en vino Barbera ligeramente herbáceo y con taninos agresivos

DOSIS y MODO DE EMPLEO

1 a 8 g/hl. Disolver el producto en poca agua o vino y dispersar uniformemente en la masa.

ENVASES

Botes de 500 g.

