

HARMONY VITALITY

Derivado de levadura para proteger los vinos de las oxidaciones

CARACTERÍSTICAS

Harmony Vitality es un derivado obtenido de una cepa de levadura *S. cerevisiae* con contenido en moléculas caracterizadas por grupos tiólicos y, por lo tanto, con actividad reductora, especialmente elevada.

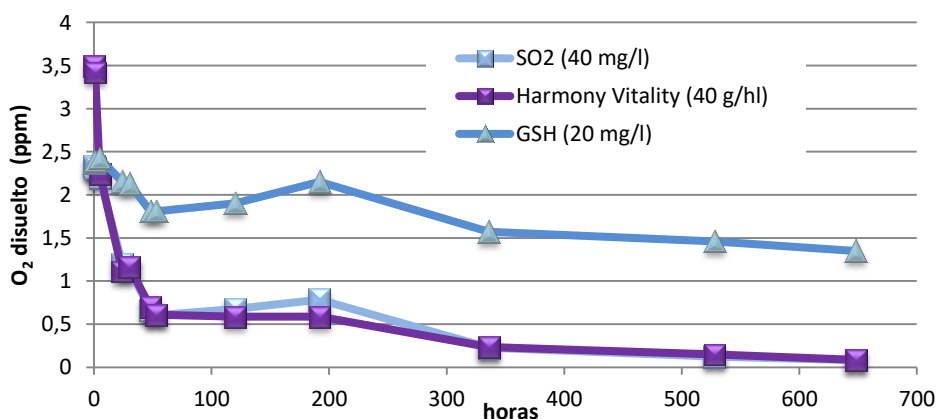
Utilizado durante las fases de afinado y conservación, juega el importante papel de consumir O_2 disuelto y proteger tanto los aromas como el color de los fenómenos de envejecimiento oxidativo.

APLICACIÓN

Harmony Vitality se utiliza desde el final de la fermentación alcohólica y los resultados más evidentes se obtienen en vino blancos y rosados, pero también es interesante su uso en los vinos tintos jóvenes.

La crianza en presencia de Harmony Vitality prolonga la longevidad de los vinos, de hecho, permite:

- prevenir el pardeamiento de los vinos blancos;
- prevenir la tonalidad amarilla en vinos rosados protegiendo el tono rosáceo;
- proteger la tonalidad púrpura en los vinos tintos jóvenes;
- prevenir la aparición de notas "evolucionadas", p.e. miel, consecuencia de un envejecimiento prematuro;
- evitar la degradación de los aromas de fermentación y varietales, tanto terpénicos como tiólicos;
- obtener vinos más complejos y equilibrados gracias a los polisacáridos liberados de las paredes de levadura.



Consumo de O_2 disuelto en vino blanco. La velocidad del consumo de Harmony Vitality es similar a la del sulfuroso.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Entre 10 y 40 g/hl. Dispersar el producto en poca agua o vino y homogeneizar con la masa a tratar. El bâtonnage puede mejorar la cesión de polisacáridos parietales.

ENVASES

Paquetes de 500 g y sacos de 10 kg.



Harmony Vitality ha preservado el color del pardeamiento más eficazmente frente al sulfuroso y glutatión (foto tras 3 meses de conservación).

