

# PER SAPERNE DI PIÙ

I derivati del lievito

## HARMONY VITALITY NEL TEMPO

La gamma Harmony è stata recentemente arricchita con innovativi formulati granulari, basati sulla sinergia tra specifici derivati di lievito e tannini da diverse specie botaniche e pensati per fornire agli enologi strumenti allergen free, pratici, performanti e funzionali all’ottenimento, in tempi brevissimi, di un elevage moderno in linea con le mutate esigenze dei consumatori, sempre più orientati verso vini riconoscibili, intensi, freschi e piacevoli.

Le specifiche attività adsorbenti ed antiossidanti dei derivati e dei tannini, consentono inoltre di contribuire alla pulizia e freschezza olfattiva, grazie alla capacità di legare stabilmente molecole solforate leggere (H<sub>2</sub>S e Mercaptani) e di incentivare la longevità, stimolando la resistenza verso fenomeni di decadimento organolettico e cromatico.

Quest’ultimo in particolare è un aspetto chiave, considerando il contesto attuale che vede crescente attenzione del mercato ad alla salubrità dei prodotti e conseguente graduale riduzione del ricorso ai solfiti.

|                                            | CARATTERISTICHE                                         | TIPOLOGIA DI VINO                            | OBIETTIVO                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| HARMONY FLORAL                             | Lieviti inattivi<br>Tannini da specie esotiche          | <div><div></div><div></div></div>            | Struttura, equilibrio e dolcezza floreale           |
| HARMONY CHERRY                             | Lieviti inattivi<br>Tannini da frutti rossi             | <div><div></div><div></div></div>            | Struttura, morbidezza e intensità fruttata          |
| HARMONY INTENSE                            | Lieviti inattivi<br>Tannini da rovere a bassa tostatura | <div><div></div><div></div><div></div></div> | Pulizia, volume e tostato leggero (vaniglia, cocco) |
| HARMONY PASTRY<br><span>(new entry)</span> | Lieviti inattivi<br>Tannini da rovere a media tostatura | <div><div></div><div></div><div></div></div> | Struttura, volume, pasticceria, caramello           |
| HARMONY MOKA                               | Lieviti inattivi<br>Tannini da rovere ad alta tostatura | <div><div></div><div></div><div></div></div> | Struttura, volume, tostato, speziato e balsamico    |

## VINO BIANCO

- Caratterizzazione organolettica peculiare, precisa e duratura;
- Colore longevo e riduzione di eventuale tendenza al Pinking;
- Pulizia e freschezza e contrasto alla comparsa di note evolute;
- Aumento di volume, lunghezza e struttura ma mai astringenza.

| SOAVE 2022 - DEGUSTAZIONE DOPO 2AA DI CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIA* |                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TESTE                                                             | Evoluzione, squilibrio, amaro finale                                                                                         |
| HARMONY FLORAL                                                    | Leggera evoluzione ma <b>più fresco, pulito</b> ed ancora <b>floreale leggero</b><br><b>Più volume, sapidità e lunghezza</b> |
| HARMONY INTENSE                                                   | <b>Pulito</b> , con eleganti <b>note vanigliate. Strutturato, lungo, dolce</b> e non asciutto                                |
| HARMONY MOKA                                                      | <b>Fresco, balsamico</b> , note di <b>erbe aromatiche. Struttura morbida. Sapidità e lunghezza</b>                           |

\* Affinamenti di 3 settimane (Harmony® Floral e Intense 50 g/hL, Harmony® Moka 20 g/hL)

## VINO ROSSO

- Impatto estremamente limitato sull’Intensità di colore ma eliminazione selettiva note ossidate, con miglioramento della Tonalità;
- Mantenimento nel tempo di tonalità più giovane grazie all’azione protettiva prolungata nei confronti dei fenomeni ossidativi a carico degli antociani
- Caratterizzazione organolettica significativa e persistente;
- Riduzione drastica e definitiva di note vegetali che i traduce in maggiore eleganza

| MERLOT 2022 - DEGUSTAZIONE DOPO 2AA DI CONSERVAZIONE IN BOTTIGLIA** |                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TESTE                                                               | Erbaceo, pirazinico (peperone verde), <b>leggermente squilibrato</b> e asciutto in bocca                                  |
| HARMONY FLORAL                                                      | <b>Fresco, fruttato</b> e meno erbaceo. <b>Ciliegia intensa. Struttura</b> in aumento e <b>morbida</b>                    |
| HARMONY INTENSE                                                     | <b>Elegante, dolce</b> , buona vaniglia ed <b>Erbaceo sparito. Struttura morbida.</b><br>Finale lungo e <b>vanigliato</b> |
| HARMONY MOKA                                                        | Naso <b>complesso, speziato e balsamico. Struttura</b> importante ma <b>morbida.</b> Finale <b>lungo</b>                  |

\*\* Affinamenti di 3 settimane. (Harmony® Cherry e Intense 80 g/hL, Harmony® Moka 50 g/hL)