

FOCUS ON

Estabilizantes

PREVENCIÓN O ELIMINACIÓN DE LOS DEFECTOS DE REDUCCIÓN PARA:

- Evitar el olor de huevo podrido, col hervida, ajo...
- Recuperar el aroma afrutado de los vinos
- Garantizar un embotellado seguro.

PREVENCIÓN

Para evitar la formación de H_2S y mercaptanos del afinado:

- Separar las lías gruesas
- Evitar la sulfitación en presencia de lías activas

ELIMINACIÓN

Para eliminación del H_2S mercaptanos:



COPPER: citrato de cobre y sulfato de cobre para eliminar los defectos de compuestos azufrados ligeros.



HARMONY CHERRY AND FLORAL: derivado y tanino para la limpieza y complejidad.



CHIPS: maderas alternativas para conferir estructura y mejorar la limpieza organoléptica de los vinos.



HARMONY FULL: el afinado "sobre lías" para obtener todas las ventajas de la levadura.



INFINITY FRUITY: eliminar los mercaptanos y compuestos azufrados pesados sin afectar a los aromas y a la estructura del vino.



TOP-TAN AR: acción tanto preventiva como curativa contra todos los compuestos azufrados. Confiere estructura y complejidad al vino.