

FOCUS ON

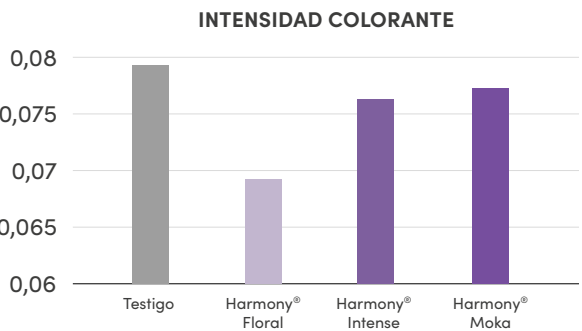
Derivados de levadura

HARMONY A LO LARGO DEL TIEMPO

La gama Harmony se ha enriquecido recientemente con innovadoras formulaciones granulares basadas en la sinergia entre derivados específicos de levadura y taninos de distintas especies botánicas. Se trata de soluciones libres de alérgenos, de fácil aplicación y alta eficacia, diseñadas para ofrecer a los enólogos una crianza moderna en plazos muy cortos. Todo ello en línea con las nuevas exigencias de los consumidores, cada vez más orientados hacia vinos reconocibles, intensos, frescos y agradables.

La acción específica adsorbente y antioxidante de estos derivados y taninos contribuye también a la limpieza y frescura olfativa, gracias a su capacidad para fijar de forma estable las moléculas sulfuradas ligeras (H₂S y mercaptanos). Además, favorecen la longevidad del vino aumentando su resistencia frente a la degradación organoléptica y cromática. Este último aspecto resulta clave en el contexto actual, marcado por la creciente atención del mercado hacia la salubridad de los productos y la consiguiente reducción progresiva del uso de sulfitos.

	CARACTERÍSTICAS	TIPO DE VINO	OBJETIVO
HARMONY FLORAL	Levaduras inactivas Taninos de especias exóticas		Estructura, equilibrio y dulzor floral
HARMONY CHERRY	Levaduras inactivas Taninos de frutos rojos		Estructura, suavidad e intensidad afrutada
HARMONY INTENSE	Levaduras inactivas Taninos de roble de tostado bajo		Limpieza, volumen y tostado ligero (vainilla, coco)
HARMONY PASTRY (novedad)	Levaduras inactivas Taninos de roble de tostado medio		Estructura, volumen, pastelería y caramelo
HARMONY MOKA	Levaduras inactivas Taninos de roble de tostado alto		Estructura, volumen, notas tostadas, especiadas y balsámicas



Intensidad colorante tras 2 años de crianza en botella – (Ugni Blanc 2022)



VINO BLANCO

- Caracterización organoléptica distintiva, precisa y duradera;
- Color persistente en el tiempo y reducción de cualquier tendencia al pinking;
- Limpieza y frescor, contrarrestando la aparición de notas evolucionadas;
- Aumento del volumen, la longitud y la estructura, sin astringencia.

UGNI BLANC 2022 – CATA TRAS 2 AÑOS DE CONSERVACIÓN EN BOTELLA*	
TESTIGO	Evolución, desequilibrio, final amargo
HARMONY FLORAL	Ligera evolución, pero mayor frescura, limpieza y notas aún ligeramente florales. Mayor volumen, sapidez y longitud
HARMONY INTENSE	Limpio, con elegantes notas de vainilla. Estructurado, largo, dulce y sin sequedad
HARMONY MOKA	Fresco, balsámico, con notas de hierbas aromáticas. Estructura suave. Sapidez y longitud

* Crianza de 3 semanas (Harmony™ Floral e Intense 50 g/hL, Harmony™ Moka 20 g/hL)

VINO TINTO

- Impacto extremadamente limitado sobre la intensidad colorante, pero eliminación selectiva de las notas oxidadas, con mejora de la tonalidad;
- Conservación prolongada de una tonalidad más joven gracias a la acción protectora duradera frente a los fenómenos oxidativos que afectan a los antocianos;
- Caracterización organoléptica marcada y persistente;
- Reducción drástica y permanente de las notas vegetales, con una mayor elegancia como resultado.

MERLOT 2022 – CATA TRAS 2 AÑOS DE CONSERVACIÓN EN BOTELLA**	
TESTIGO	Herbáceo, pirazínico (pimiento verde), ligeramente desequilibrado y seco en boca
HARMONY CHERRY	Fresco, afrutado y menos herbáceo. Cereza intensa. Estructura creciente y suave
HARMONY INTENSE	Elegante, dulce, con buena presencia de vainilla y desaparición de las notas herbáceas. Estructura suave. Final largo, con matices de vainilla
HARMONY MOKA	Nariz compleja, especiada y balsámica. Estructura importante pero suave. Final largo

** Crianza de 3 semanas (Harmony™ Cherry e Intense 80 g/hL, Harmony™ Moka 50 g/hL)