

HARMONY® CHERRY

Complessità e struttura dei vini rossi e rosati

CARATTERISTICHE

Harmony Cherry è un derivato di lievito arricchito con tannino condensato estratto da frutta rossa, studiato appositamente per sfruttare tutti i vantaggi dell'affinamento *sur lies* senza i rischi legati alla feccia di fermentazione. L'esclusiva forma granulare garantisce la praticità d'uso.

APPLICAZIONI

L'apporto combinato dei polisaccaridi del lievito e di tannino aiuta a preservare il colore, di rossi e rosati, da eventuali fenomeni degradativi nel tempo, anche in caso di vini derivanti da uve non perfettamente sane. L'azione è potenziata dall'eventuale abbinamento con altri tannini (p.e. Top Tan CR o Tannirouge).

Il tannino presente è efficace nella rimozione di lievi difetti di ridotto e per ristabilire il corretto potenziale red-ox dei vini. I polisaccaridi da lievito aumentano la morbidezza al palato e migliorano l'impatto del tannino endogeno.

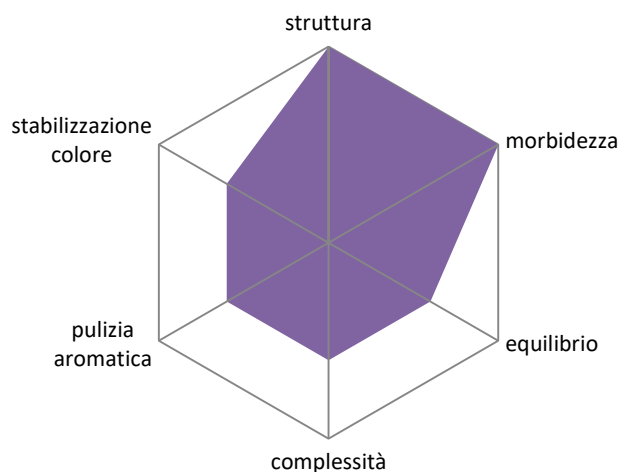
L'affinamento con Harmony Cherry valorizza i vini rossi e rosati magri migliorando la complessità dei profumi, la struttura e la persistenza in bocca.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 20 a 80 g/hl. Disperdere il prodotto direttamente nel vino e garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

CONFEZIONI

Sacchetti da 2 kg.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - info@dalcin.com