

HARMONY® MOKA

Complessità aromatica e struttura per tutti i vini

CARATTERISTICHE

Harmony Moka è un derivato di lievito arricchito con tannino di quercia tostata, studiato appositamente per sfruttare tutti i vantaggi dell'affinamento *sur lies* senza i rischi legati alla feccia di fermentazione.

APPLICAZIONI

I polisaccaridi del lievito migliorano il volume e l'equilibrio al palato. I tannini conferiscono note decise di mocha, cioccolato e liquirizia oltre a rimuovere le molecole responsabili di sentori ridotti.

Harmony Moka è indicato per l'affinamento di tutti i vini da caratterizzare a livello aromatico ma anche per migliorare la struttura e l'equilibrio in bocca e per avere una maggiore complessità dei profumi.

Harmony Moka può sostituire o completare il trattamento con legni alternativi.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Nei vini bianchi e rosati: 5-30 g/hl.

Nei vini rossi: 10-50 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.

