

HARMONY® ENNE

Mineralità e struttura dei vini

CARATTERISTICHE

Harmony Enne è un particolare derivato di lievito il cui processo di produzione permette di preservare un significativo livello di precursori organolettici quali aminoacidi e nucleotidi.

In particolare questi ultimi sono responsabili della sensazione di sapidità (la "sucrosité" dei francesi), conosciuta anche come gusto UMAMI.

APPLICAZIONI

Harmony Enne si impiega in affinamento per arricchire il vino in sapidità e struttura. A questa maggiore complessità gustativa si associa, come sempre nel caso di impiego di derivato di lievito, una maggiore morbidezza in bocca.

I risultati di Harmony Enne sono apprezzabili soprattutto in vini con profilo organolettico semplice, p.e. ottenuti con uve poco mature o da produzioni con elevate rese. Harmony Enne può essere impiegato anche durante la fermentazione; in questo caso gli specifici aminoacidi apportati favoriscono la produzione di aromi, principalmente esteri, che contribuiscono al bouquet fruttato del vino.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 2 a 10 g/hl. Disperdere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa. Garantire almeno un paio di settimane di contatto con bâtonnage periodici.

CONFEZIONI

Sacchetti da 500 g.

*Effetto dell'impiego di 5 g/hl di **Harmony Enne** su vino base Glera (3 settimane di contatto).*

