

a borok finomításá-
hoz

Harmony®



FINOMÍTÁS

Stabilizálás...

A kutatások mostanra sok, a borok fejlődésével kapcsolatos mechanizmusra derítettek fényt, különösen olyanokra, melyek a finomítás során végbemenő színstabilizálást és az érzékszervi tulajdonságok változását érintik. Sokat tudunk ma már a tanninoknak az antociánok stabilizálásában az oxigén hatásával együttesen betöltött szerepéről, illetve a kolloid molekuláknak, különösen a komplex poliszacharidoknak - amilyenek például az élesztők által előállított mannopeptidek - az érzékszervi tulajdonságokra kifejtett hatásáról.

A **HARMONY®** a finomító anyagok specifikus hatású termékcsaládja, a borász számára a legalkalmasabb eszközet nyújtja a teste-
sebb, kiegyensúlyozottabb, stabilabb borok készítéséhez.

A termékcsalád anyagai kettős hatásúak: **finomítási adalékok**, melyek a bor érzékszervi tulajdonságainak fejlődését kedvező irányban befolyásolják, ugyanakkor, mint **stabilizáló adalékok**, az elért eredmények időbeli tartósságát biztosítják.

A termékcsalád négy tagjának célirányos alkalmazása lehetővé teszi a tanninok és a poliszacharid makromolekulák kínálta lehetőségek teljes kiaknázását, az egyes gyakorlati igényekre praktikus és hatékony megoldást kínálva.

Lépésenként javíthatjuk tehát az ízhatást, a bor szerkezetének és testességének fokozásával, de célul tűzhetjük a lágyság és kiegyensúlyozottság növelését is.

Az aroma tekintetében is érdekes hatásokat érhetünk el, akár az intenzitásról, a gazdagságról vagy a tartósságról legyen szó. Ezen kívül megelőzhető és korigálható az esetleges idegen szagok előfordulása (kénhidrogén vegyületek, stb.).

A stabilizáció szempontjából a legjobb eredmények a színnel érhetőek el az antioxidáns hatásnak, valamint a polimerizáció és stabilizáció folyamataira gyakorolt közvetlen befolyásnak köszönhetően.

A jelen lévő poliszacharid makromolekulák kedvezően hatnak a fehérje- és borkő stabilizásra is.

...*harmonizálás*

Harmony® FULL

A borok érzékszervi finomítására és harmonizálására

Gazdag összetételének köszönhetően a HARMONY® FULL ideális adalékanyag a még karcos borok kezelésére, melyek érzékszervi tulajdonságait a lágyság és teltség irányába kell alakítani.

Vörösborokban ajánlott a cersavas eredetű szabálytalanságok korrigálására, az íz harmonikus finomítására, a gazdag és karakteres aromák kialakítására.

A fehérborokat lekerekíti, teltebbé teszi, és különösen elősegíti a gazdagabb és tartósabb illat kialakulását.

Jellemzőinek köszönhetően használható fehér-, vörös- és rozéborokban, főként a finomítás fázisában, hagyományos acél tartályokban és fahordókban egyaránt. Kitűnő eredmény érhető el, ha a terméket már az erjesztéstől kezdve

alkalmazzuk, így korán elindulnak azok a reakciók, melyek a bor finomodásához és stabilizálódásához vezetnek.

Ha a pezsgők, habzóborok erjesztésekor alkalmazzuk, jelentősen élénkül a bor gyöngyözése (perlage).

Adagolás és alkalmazás

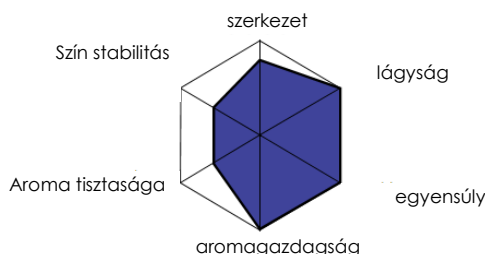
Alkalmazza 20 - 40 g/hl-es adagban, A terméket oszlassa el kevés vízben, vagy közvetlenül a borban. Ezután adja a teljes mennyiséghez és homogenizálja.

A termék potenciáljának teljes kiaknázása érdekében azt javasoljuk, hogy tartsa a borral kontaktusban legalább három hétig, időnként, legalább hetente, végezzen átkeverést (vagy 'bâtonnage'-t).

Csomagolás

1 kg-os laminált tasakok.

HARMONY® FULL



Harmony® W

A fehérborok szerkezetének finomítására

A HARMONY® W a fehérborok szerkezetének, összetettségének gazdagításában segít.

Különleges összetétele javítja a borok szerkezetét, kiemelve az íz harmóniáját és egyensúlyát.

A jelenlévő fenol frakció ezen kívül megvédi a bort az oxidációs jelenségektől és elősegíti az illatok kifejlődését, összetettebbé és határozottabbá téve őket.

Adagolás és alkalmazás

Alkalmazza 20 - 40 g/hl adagban, oszlassa el a terméket kevés vízben, vagy közvetlenül borban. Ezután adja hozzá a teljes mennyiséghez és homogenizálja.

A termék potenciáljának teljes kiaknázása érdekében azt javasoljuk, hogy tartsa a borral kontaktusban legalább három hétig, időnként, legalább hetente, végezzen átkeverést (vagy 'bâtonnage'-t).

Csomagolás

1 kg-os laminált tasakok.



Harmony[®] R

A vörösborok szerkezetének finomítására

Komplex összetételű termék, speciális szerkezetjavító hatású, különösen ajánlott vörös- és rozéborokhoz.

A polifenol frakciók hatása, különösen a polimerizáló hatás a HARMONY[®] R –t ideális terméké teszi vékony borok értékének növelésére, melyek testessége, karaktere hiányosságokat mutat, illetve gyengébb, vagy nagy termésű évjáratokból származnak.

A HARMONY[®] R olyan borokhoz ajánlott, melyek színét meg kívánják védeni az idővel bekövetkező bomlási jelenségektől, és olyankor is, ha a bor nem teljesen egészséges szőlőből származik, esetleg más tanninokkal együttesen alkalmazva (TANNIROUGE vagy TOP-TAN).

Adagolás és alkalmazás

Alkalmazza 20 - 40 g/hl-es adagban, A terméket oszlassa el kevés vízben, vagy közvetlenül a borban. Ezután adja a teljes mennyiséghez és homogenizálja.

A termék potenciáljának teljes kiaknázása érdekében azt javasoljuk, hogy tartsa a borral kontaktusban legalább három hétig, időnként, legalább hente, végezzen átkeverést (vagy 'bâtonnage'-t).

Csomagolás

1 kg-os laminált tasakok.

ALKALMAZÁSUK

	MIÉRT	HOL	MIKOR	MENNYIT
HARMONY® FULL	lágyság egyensúly gazdagság	fehér rozé vörös	erjesztéskor finomításkor pezsgő erjesztéskor	20 – 40 g/hl
HARMONY® W	szerkezet lágyság szín	fehér	finomításkor	20 – 40 g/hl
HARMONY® R	szerkezet lágyság szín	rozé vörös	finomításkor	20 – 40 g/hl

HARMONY® W

HARMONY® R

