



CÓMO GARANTIZAR EL COLOR, EL EQUILIBRIO Y EL VOLUMEN EN BOCA

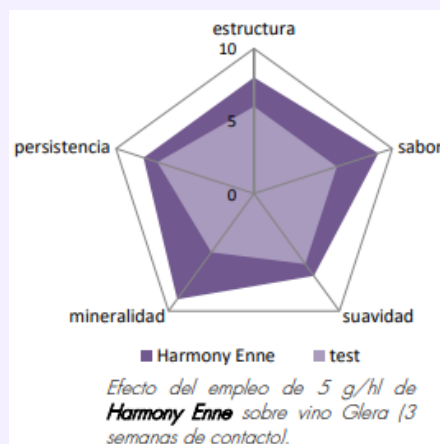
INFINITY DÉCUVAGE

A base de dos componentes polifenólicos que actúan favoreciendo, por tanto la estabilización del color, como la protección antioxidante. Confiere una mayor limpieza en los vinos reducidos. En boca incrementa ligeramente la estructura.

Harmony FULL

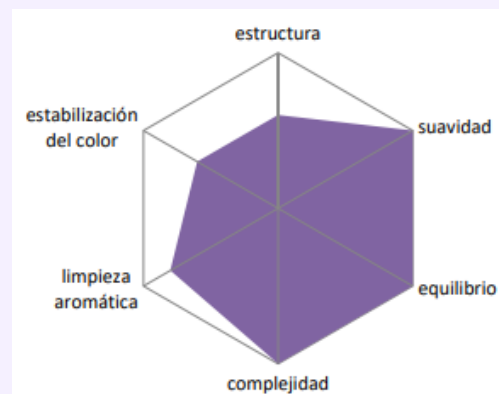
Manoproteínas de *S. cerevisiae* para trabajar en bâtonnage: permite la evolución de los vinos aún ásperos, aportando equilibrio, suavidad, notas más complejas y persistentes.

Combinado con la acción de madera, reduce significativamente las notas vegetales.



TOP-TAN CR

Tanino condensado de pepita de uva específico para estabilizar el color de los vinos tintos. Contribuye a la condensación de antocianos y al aumento de la suavidad y la estructura del vino.



Harmony ENNE

Manoproteínas de *S. cerevisiae*, contiene un nivel significativo de precursores organolépticos, como aminoácidos y nucleótidos. Estos últimos son los responsables de la sensación conocida como gusto UMAMI.

Para aumentar sabor y “mineralidad”, en vinos con perfil organoléptico sencillo; enriquece el vino desde el punto de vista de la sapidez y el cuerpo. Para trabajar en bâtonnage mínimo dos o tres semanas.

¿ERES CLIENTE? ¡SOLICITA TU PRECIO ESPECIAL VENDIMIA 2025!

¿NO ERES CLIENTE TODAVÍA? ¡BENEFÍCIATE DE NUESTRA CAMPAÑA DE PRECIOS ESPECIALES!

Información, recomendaciones particulares sobre tu caso concreto, ponte en contacto con nosotros:

clientes@fusionvinica.com, itziar.lopez@fusionvinia.com