DUROX
ENOLOGIA S.R.L.

HARMOTAN

Instantáneamente soluble.

Selección de taninos proantocianidicos y elagicos, Harmotan mejora la crianza de los vinos tintos y refuerza sus características organolépticas.

INTERÉS ENOLÓGICO

Gracias a sus características antibacteriana, antioxidante e inhibidora de la actividad lacasa, Harmotan refuerza la estabilidad de los vinos tintos haciendo su crianza más segura.
Debido a su composición, su utilización aumenta la estabilidad del color y mejora las cualidades organolépticas (cuerpo, volumen en boca, finura...)
Su forma instantáneamente soluble facilita su utilización y homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

3 a 10 g/hl (Contacte con su enólogo o hacer una prueba en laboratorio)

MODO DE EMPLEO

Instantáneamente soluble, Harmotan está listo para su uso.
Incorporar directamente la cantidad de Hermotan en el vino, preferiblemente por remontado para asegurar un reparto homogéneo.
Harmotan puede también disolverse previamente en 5 a 10 veces su peso de agua.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1Kg

CONSERVACIÓN

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado.

Alsina 2336 – G.Cruz – Mza
Tel: 261-4313666
administracion@durox.com.ar
www.durox.com.ar