LA RICERCA **SENSORIALE**

AL SERVIZIO DELL' ENOLOGIA MODERNA

Una selezione di soluzioni tecniche pensate per supportare la creazione di vini equilibrati, espressivi e contemporanei, consentendo interventi calibrati sulle principali caratteristiche sensoriali.

Il consumatore di oggi è sempre più attento all'identità sensoriale del vino: e la coerenza gusto-olfattiva sono diventati elementi distintivi e richiesti sul mercato. Questa selezione di soluzioni tecniche è pensata per supportare la creazione di vini equilibrati, espressivi e contemporanei, consentendo interventi calibrati sulle principali caratteristiche sensoriali. Un approccio moderno, flessibile e orientato a valorizzare il vino nella sua forma più autentica, dando risalto alle sue caratteristiche più rappresentative.

	AFFINAMENTO	CHARIFICA	PRE IMBOTTIGLIAMENTO
1 PROTEZIONE OSSIDATIVA E FRESCHEZZA Garantisce la conservazione degli aromi primari e della vitalità del frutto, limitando i processi ossidativi. Mantiene croccantezza e freschezza nel tempo.	HVINUP® REFIX PURE HVINUP® THIOLUP REPRISE™ BIO	HVINUP® FRESH CLEARUP™	PROFIL'OAK®
2 MINERALITÀ Evidenzia la componente salina e la tensione gustativa, valorizzando l'espressione territoriale e la verticalità del vino.		HVIN® EXPLOSION	OENOTAN M
3 ESALTAZIONE VARIETALE Favorisce l'espressione autentica e tipica degli aromi varietali, esaltando la purezza e la definizione del profilo aromatico.	PROFIL'OAK® HVINUP® PUREUP HVINUP® PUREUP Sparkling	SPRING'FINER CLEARUP™BIO	OENOTAN Authentique

HTS
INTO THE WINE

	AFFINAMENTO	CHARIFICA	PRE IMBOTTIGLIAMENTO

4 STRUTTURA

Incrementa la consistenza e il corpo del vino, migliorando la sensazione tattile e la coesione tra le diverse componenti gustative.

AFFINAMENTO	CHARIFICA	PRE IMBOTTIGLIAMENTO
HVINUP® OneUP HTAN® Oligotan	HVINUP® Shine	OENOTAN Authentique HVIN® Manno Special

5 ROTONDITÀ

Sensazione gustativa di equilibrio e morbidezza. Contribuisce alla percezione di volume e armonia al palato, migliorando la piacevolezza complessiva del vino.

AFFINAMENTO	CHARIFICA	PRE IMBOTTIGLIAMENTO
Profilyse® Roundness SpringCell™ Manno Htan® Polimertan	Spring'Finer™	OENOTAN V HVIN® Manno Special

6 DOLCEZZA

Conferisce al vino note morbide e dolci, con richiami al frutto maturo e alla vaniglia. Migliora la percezione di pienezza e facilita l'equilibrio gustativo.

AFFINAMENTO	CHARIFICA	PRE IMBOTTIGLIAMENTO
SPRING CELL™ COLOR G2	HVINUP® OneUP	HVIN® Manno Round OENOTAN Sweetness

7 PERSISTENZA

Aumenta la durata delle sensazioni aromatiche e gustative, prolungando l'intensità del finale e la memoria sensoriale del vino.

AFFINAMENTO	CHARIFICA	PRE IMBOTTIGLIAMENTO
HVINUP® Refix PURE	HVINUP® PureUP Sparkling Profil'OAK® HVEG® Remove	HSPARK® Fi-Foam OENOTAN M

Contrada Amabilina, 218 A
91025 Marsala (TP)

Tel. +39 0923 99 19 51 | Fax. +39 0923 18 95 381
info@hts-enologia.com

HTS
INTO THE WINE