

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	03/02/14/DFD
Ultima Revisione	06/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hvin® Prodotti per l'affinamento	

## ONE UP®

Preparato di scorze di lievito per l'affinamento di vini bianchi e rossi

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto One Up è un innovativo preparato di scorze di lievito, ottenuto interamente da *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente solubile in acqua e vino e selezionato per la correzione del processo di elevage e l'affinamento dei vini bianchi, rossi e rosati. La sua formulazione assicura una maggiore rotondità, stabilità colloidale e persistenza aromatica. L'uso del prodotto garantisce un adsorbimento dei micropolifenoli ossidabili ed amari e l'eliminazione delle note di ridotto. Grazie all'attività di R2A (remove to add), rimuove i mascheratori dell'aroma dei vini, elimina i tannini amari e astringenti sostituendoli con polisaccaridi dolci, ampliando la rotondità e la morbidezza dei vini senza alterare le caratteristiche naturali del vitigno in origine. Il prodotto One Up è un attuale strumento biotecnologico a disposizione del tecnico per intervenire in modo semplice, ordinario e non invasivo sull'equilibrio e la struttura del vino.

### APPLICAZIONI

Il prodotto One Up viene consigliato durante l'affinamento per apportare rotondità, persistenza aromatica e morbidezza dei vini rossi, bianchi e rosati.

### COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito

### DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata da aggiungere in chiarifica o durante l'affinamento:

- Vini bianchi: 5 – 20 g/hL
- Vini rosati: 5 – 25 g/hL
- Vini rossi : 10 – 40 g/hL

Dosaggio massimo consentito legalmente secondo Reg. Ce 606/2009 : 40 g/hL

### MODALITA' DI UTILIZZO

Addizionare lentamente One Up direttamente al vino mescolando lentamente, fino alla completa dissoluzione e totale scomparsa di eventuali piccoli grumi. Dopo l'aggiunta del prodotto One Up al vino è possibile che compaia una lieve velatura, pertanto, si consiglia addizionare il prodotto al vino sempre prima della filtrazione pre-imbottigliamento. Il prodotto One Up trova impiego dalla fase post-fermentazione all'affinamento, sino al pre-imbottigliamento dei vini.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, privo di cattivi odori, non a diretto contatto con il pavimento, lontano da fonti di calore e da esposizione ai raggi solari diretti. Mantenere il prodotto ad una temperatura compresa tra 5 – 25 °C. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione. Si consiglia l'uso entro breve termine.

### CODICE PRODOTTO

0101AC.00067 KG 2.5  
0101AC.00069 KG 0.5

### NOTE

Per uso professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2011. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.