

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	06/11/14/DFD
Ultima Revisione	15/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
HvinUP® Prodotti per l'affinamento	

## PURE UP®

Preparato di scorze di lievito specifico per la pulizia aromatica dei vini bianchi, rosati e vini rossi

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Pure Up è un innovativo preparato di scorze di lievito, ottenuto interamente da *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente solubile in acqua e vino. La sua formulazione assicura una maggiore rotondità, stabilità colloidale e persistenza aromatica. Grazie all'attività di R2A (remove to add), rimuove i mascheratori dell'aroma dei vini, rendendo i vini bianchi, rosati e spumanti, intensamente aromatici con sensazioni fruttate e floreali. Il prodotto Pure Up è stato ideato dal nostro centro di ricerca per offrire ai tecnici un prodotto estremamente performante e di facile impiego, per raggiungere risultati di aromaticità, finezza e piacevolezza unici.

### APPLICAZIONI

Il prodotto Pure Up viene consigliato per la pulizia aromatica dei vini bianchi, rosati e rossi, per la rimozione selettiva dei mascheratori degli aromi, per la prevenzione e l'eliminazione degli off-flavours, per ridurre le sensazioni gustative di amaro e vegetale e la concentrazione dei fenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini.

### COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito

### DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata :

- Vini bianchi: 10 - 40 g/hL
- Vini rosati: 20 - 40 g/hL
- Vini rossi: 30 - 40 g/hL

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

### MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto Pure Up può essere utilizzato direttamente in chiarifica, quando necessario in associazione con altri coadiuvanti, sempre prima dell'ultima filtrazione.

Disperdere il prodotto Pure Up direttamente nel vino in rapporto 1:10 ( 1 parte di prodotto, 10 parti di vino). La sospensione ottenuta va addizionata direttamente alla massa da trattare e resa omogenea tramite agitazione. Una filtrazione o un travaso post sedimentazione assicura la rimozione di PureUP dal vino.

Si consiglia di far agire PureUP per un minimo di 3 gg (in funzione della temperatura e del pH del vino).

### 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.00064 KG 1  
0101AC.00065 KG 2.5

### 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.