

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Modello | Scheda tecnica |
| Data Creazione | 06/11/14/DFD |
| Ultima Revisione | 08/02/18/DFD/RB |
| Revisione N°003 | |
| HvinUP® Prodotti per l'affinamento | |

PURE UP SPARKLING®

Preparato di scorze di lievito specifico per la pulizia aromatica dei vini mossi, frizzanti e spumanti

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Pure Up Sparkling 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 mossi, frizzanti e spumanti, intensamente aromatici, eleganti, di grande finezza e armoniosi al gusto. Il prodotto Pure Up Sparkling è stato ideato dal nostro centro di ricerca per offrire ai tecnici un prodotto estremamente performante e di facile impiego, da usare direttamente nella rifermentazione in autoclave, per raggiungere risultati di aromaticità, finezza e piacevolezza unici.

APPLICAZIONI

Il prodotto Pure Up Sparkling viene consigliato per la chiarifica delle basi spumante, in autoclave 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.

COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata :

- Autoclave: 10 – 30 g/hL
- Chiarifica base spumante: 20 – 40 g/hL (tempo di azione minimo: 2 giorni)

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

MODALITA' DI UTILIZZO

Il prodotto Pure Up Sparkling può essere utilizzato direttamente in autoclave o aggiunto alla base spumante prima della presa di spuma. Disperdere il prodotto Pure Up Sparkling 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.

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.00066 KG 1
0101AC.00062 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 2009. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.