

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	03/02/14/DFD
Ultima Revisione	12/03/18/DFD/RB
Revisione N°002	
HvinUp® Prodotti per l'affinamento	

## THIOL UP®

**Preparato di scorze di lievito specifico per preservare ed esaltare le note tioliche dei vini.  
Consigliato principalmente per le varietà ricche di aromi e precursori tiolici.**

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Thiol Up è un innovativo preparato di scorze di lievito, ottenuto interamente da *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente solubile in acqua e vino e selezionato per esaltare selettivamente gli aromi tiolici, liberati dalle note che ne schermano l'espressione. Si presenta in forma di polvere dal colore chiaro, con leggero e piacevole odore di lievito. 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 Thiol Up permette di preservare l'originale fragranza, la vivacità e la longevità degli aromi tiolici (ananas, pompelmo, frutto della passione).

### APPLICAZIONI

Il prodotto Thiol Up viene consigliato per esaltare le note tioliche, preservare gli aromi tiolici e ridurre i rischi di ossidazione dei vini bianchi e rosati.

### COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito

### DOSI DI IMPIEGO

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

- Vini bianchi: 10 – 20 g/hL; tempo di azione minimo 10gg
- Vini rosati: 20 – 40 g/hL; tempo di azione minimo 10gg

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

### MODALITA' DI UTILIZZO

Thiol UP deve essere utilizzato direttamente sul vino. Per svolgere la sua funzione di protezione è consigliabile addizionarlo al vino subito dopo la fine della fermentazione alcolica e in ragione di 3 g/hL ad ogni travaso e/o operazione di cantina (filtrazione, chiarifica, stabilizzazione). Disperdere Thiol UP direttamente nel vino in rapporto 1 a 5 (1 Thiol UP : 5 vino). La sospensione ottenuta va addizionata direttamente alla massa e resa omogenea tramite agitazione o rimontaggio a ciclo chiuso.

### 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.00070      KG 1

### 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 presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.