

OneUp® Removing and Adding System

Preparato di scorze di lievito specifico per l’affinamento dei vini bianchi e rossi

OneUP è il moderno strumento per ampliare la rotondità e la morbidezza dei vini

CARATTERISTICHE GENERALI

Hvin® OneUP è un innovativo e moderno preparato di scorze di lievito, sviluppato per la correzione del processo di elevage e affinamento dei vini bianchi, rossi e rosati.

Le caratteristiche e la composizione di **Hvin® OneUP** consente di agire sulle sensazioni gustative dei vini, quali la dolcezza, la rotondità e la lunghezza, riducendo le sensazioni acide ed amare, preservando le caratteristiche naturali del vino.

Hvin® OneUP 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.

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Rotondità e grassezza, stabilità colloidale e persistenza aromatica dei vini
- Adsorbimento dei micropolifenoli ossidabili ed amari
- Riduzione delle sensazioni gustative amare e vegetale
- Eliminazione delle note di ridotto

DOSI D’IMPIEGO E MODALITÀ D’USO

Hvin® OneUP è un prodotto per intero prodotto da lievito *Saccharomyces cerevisiae*, pertanto, addizionato al vino risulta quasi totalmente solubile. Dopo l’aggiunta di **Hvin® OneUP** nel vino è possibile che compaia una lieve velatura, pertanto, è consigliabile aggiungere il prodotto al vino sempre prima della filtrazione pre-imbottigliamento.

Hvin® OneUP trova impiego dal post fermentazione all’affinamento, sino al pre-imbottigliamento dei vini.

Utilizzo	Dosaggio (consigliato)	Fase d’aggiunta	Modalità d’uso
Vini Bianchi	5 – 20 g/hL	In chiarifica o durante l’affinamento	Addizionare il prodotto direttamente sul vino, avendo cura di far seguire una lieve agitazione della massa
Vini Rosati	5 – 25 g/hL	In chiarifica o durante l’affinamento	Addizionare il prodotto direttamente sul vino, avendo cura di far seguire una lieve agitazione della massa
Vini Rossi	10 – 40 g/hL	In chiarifica o durante l’affinamento	Addizionare il prodotto direttamente sul vino, avendo cura di far seguire una lieve agitazione della massa

Riferimento Regolamento CE 606/2009: Dosaggio massimo consentito 40 g/hL

ASPETTO

Polvere dal colore chiaro e dall’odore tipico, caratterizzata da un’alta dispersibilità in acqua o nel vino.

CONFEZIONI

Sacchetto PE/AL sottovuoto	da 500	(20 x 500 g in cartone da Kg 10)
Sacchetto PE/AL sottovuoto	da 2,5 Kg	(6 x 2,5 kg in cartone da Kg 15)

CONSERVABILITÀ

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto, in assenza di odori sgradevoli, non direttamente a contatto con il terreno, ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C.

Dopo l’apertura della confezione è sempre consigliabile utilizzare il prodotto entro breve tempo; in caso di utilizzo parziale richiudere bene la confezione.

NOTE

Prodotto per uso professionale ed enologico

Conforme al Reg. Ce 606/2009 – Conforme al Codex OIV 11

OGM free – Allergen free