

Modello Scheda	Scheda tecnica
Data Creazione	06/11/2014/DFD
Ultima Revisione	24/02/2015/SL
Revisione n° 001	
HvinUP® PRODOTTI SPECIALISTICI PER L’AFFINAMENTO DEL VINO	

PureUp Sparkling

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

CARATTERISTICHE GENERALI

PureUP Sparkling è un innovativo preparato di scorze di lievito da *Saccharomyces cerevisiae*, ottenuto con un esclusivo processo produttivo che genera l’attività **R2A** (Remove to Add).

La sua specifica attività rimuove efficacemente e in modo selettivo le molecole che mascherano gli aromi, rendendo i vini mossi, frizzanti e spumanti, intensamente aromatici, eleganti, di grande finezza e armoniosi al gusto.

PureUP 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.

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- In autoclave per la rimozione selettiva dei “mascheratori di aromi”
- Chiarifica delle basi spumante
- Prevenzione e eliminazione degli “off-flavours”
- Assorbimento dei fenoli responsabili degli imbrunimenti
- Riduzione delle sensazioni gustative di “amaro” e “vegetale”

MODALITÀ D’USO E DOSI D’IMPIEGO

PureUP Sparkling può essere utilizzato direttamente in autoclave o aggiunto alla base spumante prima della presa di spuma.

Disperdere **PureUP Sparkling** direttamente nel vino in rapporto 1 a 10 (1 **PureUP Sparkling** : 10 vino). La sospensione ottenuta va addizionata direttamente alla massa e resa omogenea tramite agitazione.

Utilizzo	Dosaggio (consigliato)
Autoclave	10 – 30 g/hL
Chiarifica Base Spumante	20 – 40 g/hL -Tempo di azione minimo 2 gg

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

ASPETTO

Polvere dal colore chiaro, con leggero e piacevole odore di lievito, con alta capacità di dispersione in acqua o nel vino.

CONFEZIONI

Sacchetto PE/AL	1	Kg	15 x 1- CT 15
Sacchetto PE/AL	2,5	Kg	6 x 1- CT 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 pavimento, 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