

## PureUp

Preparato di scorze di lievito specifico per la pulizia aromatica dei vini bianchi, rosati e delle basi spumante

### CARATTERISTICHE GENERALI

**PureUP** 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).

Utilizzato per la chiarifica dei vini bianchi, rosati e delle basi spumante, **PureUP** assicura la pulizia aromatica dei vini, rimuovendo efficacemente e in modo selettivo le molecole che ne mascherano gli aromi, rendendo i vini intensamente aromatici, eleganti e armoniosi al gusto.

### PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Pulizia aromatica dei vini bianchi, rosati e delle basi spumante
- Riduzione delle sensazioni gustative amare, vegetali e degli off-flavours
- Eliminazione delle note di ridotto
- Sensibile riduzione dei fenoli responsabili dell'imbrunimento dei vini

### MODALITÀ D'USO E DOSI D'IMPIEGO

**PureUP** viene impiegato in chiarifica, quando necessario in associazione con altri coadiuvanti, sempre prima dell'ultima filtrazione.

Disperdere **PureUP** direttamente nel vino in rapporto 1 a 10 (1 **PureUP** : 10 vino). La sospensione ottenuta va aggiunta direttamente al vino e omogeneizzata tramite rimontaggio o 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).

Utilizzo	Dosaggio (consigliato)
Vini Bianchi	10 – 40 g/hL
Vini Rosati	20 – 40 g/hL
Basi Spumante	5 – 30 g/hL

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	<b>1</b>	Kg	15 x 1 - CT Kg 15
Sacchetto PE/AL	<b>2,5</b>	Kg	6 x 2,5 - CT 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 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