

ThiolUP

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

ThiolUP è un originale formulato a base di scorze di lievito da *Saccharomyces cerevisiae*, ottenuto con un esclusivo processo produttivo che consente di eliminare i mascheratori d'aroma responsabili dell'inibizione degli aromi tiolici. Questa proprietà unica viene denominata **R2A**: Remove to Add.

Grazie ad essa si ottiene un' importante esaltazione selettiva degli aromi tiolici, liberati dalle note che ne schermano l'espressione.

Altra importante attività di **ThiolUP** è quella di preservare l'originale fragranza, la vivacità e la longevità degli aromi tiolici (Ananas, Pompelmo e Frutto della Passione).

ThiolUP, ideato dal nostro centro di ricerca è un prodotto estremamente performante e di facile impiego, da usare direttamente su tutti i vini bianchi e rosati ottenuti da varietà che possiedono precursori tiolici.

PRINCIPALI APPLICAZIONI

- Esalta le note tioliche
- Preserva gli aromi tiolici
- Riduce i rischi di ossidazione

MODALITÀ D'USO E DOSI D'IMPIEGO

ThiolUP deve essere utilizzato direttamente sul vino. Per svolgere la sua funzione di protezione è consigliabile aggiungerlo sul 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 **ThiolUP** direttamente nel vino in rapporto 1 a 5 (1 **ThiolUP** : 10 vino). La sospensione ottenuta va aggiunta direttamente alla massa e resa omogenea tramite agitazione o rimontaggio a ciclo chiuso.

Utilizzo	Dosaggio (consigliato)
Vino Bianco	10 – 20 g/hL -Tempo di azione minimo 10 gg
Vino Rosato	20 – 40 g/hL -Tempo di azione minimo 10 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