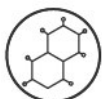




PURE UP SPARKLING è un innovativo preparato di scorze di lievito, ottenuto interamente da *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente solubile in acqua e vino. La sua formulazione assicura una maggiore rotondità, stabilità colloidale e persistenza aromatica. Grazie all'attività di R2A (remove to add), rimuove i mascheratori dell'aroma dei vini, rendendo i vini mossi, frizzanti e spumanti, intensamente aromatici, eleganti, di grande finezza e armoniosi al gusto. 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. È consigliato per la chiarifica delle basi spumante, in autoclave per la rimozione selettiva dei mascheratori degli aromi, per la prevenzione e l'eliminazione degli off-flavours, per ridurre le sensazioni gustative di amaro e vegetale.



## COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito.



## DOSI E MODALITÀ D'USO

Autoclave	10 – 30 g/hL
Chiarifica base spumante	20 – 40 g/hL (tempo di azione minimo: 2 giorni)

PURE UP SPARKLING può essere utilizzato direttamente in autoclave o aggiunto alla base spumante prima della presa di spuma. Disperdere il prodotto PURE UP SPARKLING direttamente nel vino in rapporto 1:10 (1 parte di prodotto, 10 parti di vino). La sospensione ottenuta va addizionata direttamente alla massa da trattare e resa omogenea tramite agitazione.

*\* Dosaggio massimo consentito (ai sensi del Reg. CE 606/2009): 40 g/hL.*



## CODICE PRODOTTO

0101AC.00066	Kg 1
0101AC.00062	Kg 2.5



## CONDIZIONI 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.



## NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.