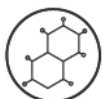




CARATTERISTICHE GENERALI

FREE UP NO.BI è un innovativo preparato di scorze di lievito da *Saccharomyces cerevisiae*, addizionato con chitosano, capace di eliminare selettivamente i fenoli volatili e inibire le cellule di *Brettanomyces* presenti nei vini, generando l'attività R2A (remove to add), capace di eliminare selettivamente i fenoli volatili e il sentore di "brett" dai vini. Questo tipo di lievito produce, in seguito all'attività metabolica, dei fenoli volatili, come il 4-etilguaiacolo, 4-etilfenolo, 4-vinilguaiacolo e 4-vinilfenolo. La presenza di questi fenoli causa dei difetti organolettici, riconducibili ad odori simili a quelli di cane bagnato, sudore di cavallo, stalla, ecc. FREE UP NO.BI, utilizzato sui vini affetti da sentori di "brett", assorbe selettivamente i fenoli volatili; in questo modo assicura la pulizia aromatica dei vini, rimuovendo efficacemente e in modo selettivo le molecole responsabili della deviazione olfattiva e preservando le caratteristiche qualitative (struttura e colore) del vino di partenza. Inoltre, il chitosano, contenuto nel prodotto, è un polisaccaride lineare da *Aspergillus niger* che svolge un'importante azione antimicrobica nei confronti dei Funghi, dei Lieviti non *Saccharomyces*, dei Batteri Gram-positivi, dei Lieviti *S. cerevisiae* e dei Batteri Gram-negativi. La funzione di FREE UP NO.BI è duplice: inattivare i fenoli volatili presenti nel vino e inibire le cellule vitali di *Brettanomyces* attraverso l'azione del chitosano. L'uso di FREE UP NO.BI è consigliato per la pulizia aromatica di vini bianchi, rosati e rossi; per la rimozione selettiva e completa dei brett-flavours; per l'assorbimento dei fenoli volatili, delle note vegetali e degli off-flavours.



COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito.



DOSI E MODALITÀ D'USO

FREE UP NO.BI è impiegato in chiarifica e, quando necessario in associazione con altri coadiuvanti, sempre prima dell'ultima filtrazione. Disperdere FREE UP NO.BI direttamente nel vino in rapporto 1 a 10 (1 FREE UP NO.BI : 10 vino). La sospensione ottenuta va addizionata direttamente al vino e omogeneizzata tramite rimontaggio o agitazione. Una filtrazione o un travaso post sedimentazione assicura la rimozione di FREE UP NO.BI dal vino. Si consiglia di far agire FREE UP NO.BI per un minimo di 5 gg (in funzione della temperatura e del pH del vino).

Vini bianchi	10 - 40 g/hL
Vini rossi	30 - 40 g/hL
Vini rosati	20 - 40 g/hL

* Dosaggio massimo consentito 40 g/hL (ai sensi del Reg. CE 934/2019).

Si consiglia di eseguire test preliminari di laboratorio per determinare il dosaggio ottimale di utilizzo.



CODICE PRODOTTO

0101AG.00061

Kg 1



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Si precisa che la data limite di utilizzazione ottimale a partire dalla data di fabbricazione è due anni. Dopo ogni utilizzo assicurarsi di chiudere ermeticamente la confezione originale ed utilizzare il prodotto entro breve tempo dall'apertura della confezione.



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.