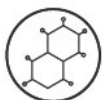




PURE UP è un innovativo preparato di scorze di lievito, ottenuto interamente da *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente solubile in acqua e vino. Grazie all'attività di R2A (remove to add), rimuove i mascheratori dell'aroma dei vini, rendendo i vini bianchi, rosati e rossi, intensamente aromatici con sensazioni fruttate e floreali. È stato ideato dal nostro centro di ricerca per offrire ai tecnici un prodotto estremamente performante e di facile impiego, per raggiungere risultati di aromaticità, finezza e piacevolezza unici. È consigliato per la pulizia aromatica dei vini bianchi, rosati e rossi, 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

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

PURE UP può essere utilizzato direttamente in chiarifica, quando necessario in associazione con altri coadiuvanti, sempre prima dell'ultima filtrazione. Disperdere PURE UP direttamente nel vino in rapporto 1:10 (1 parte di prodotto, 10 parti di vino). La sospensione ottenuta va aggiunta direttamente alla massa da trattare e resa omogenea tramite agitazione. Una filtrazione o un travaso post sedimentazione assicura la rimozione di PURE UP dal vino. Si consiglia di far agire PURE UP per un minimo di 3 gg (in funzione della temperatura e del pH del vino).

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



CODICE PRODOTTO

0101AC.00064	Kg 1
0101AC.00065	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.