THIOL UP

Hvin®UP

Prodotti per l'affinamento

THIOL UP è un innovativo preparato di scorze di lievito, ottenuto interamente da *Saccharomyces cerevisiae*, estremamente solubile in acqua e vino e selezionato per esaltare selettivamente gli aromi tiolici, liberati dalle note che ne schermano l'espressione. Si presenta in forma di polvere dal colore chiaro, con leggero e piacevole odore di lievito. Grazie all'attività di R2A (remove to add), rimuove i mascheratori dell'aroma dei vini, elimina i tannini amari e astringenti sostituendoli con polisaccaridi dolci, ampliando la rotondità e la morbidezza dei vini senza alterare le caratteristiche naturali del vitigno in origine. Permette di preservare l'originale fragranza, la vivacità e la longevità degli aromi tiolici (ananas, pompelmo, frutto della passione). THIOL UP è consigliato per esaltare le note tioliche, preservare gli aromi tiolici e ridurre i rischi di ossidazione dei vini bianchi e rosati.

COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito.

DOSI E MODALITÀ D'USO

Vini bianchi	10 – 20 g/hL (tempo di azione minimo 10gg)
Vini rosati	20 – 40 g/hL (tempo di azione minimo 10gg)

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

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

CODICE PRODOTTO

0101AC.00070	Kg 1

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.

HTS INTO THE WINE

HTS enologia - Contrada Amabilina, 218/a - 91025 Marsala (TP) - Tel.+39 0923 99 19 51 - Fax+39 0923 18 95 381 - info@hts-enologia.com