

## PHYLIA CYS

**Prodotto da lievito a potere riducente rinforzato  
per la protezione dall'ossidazione dei vini bianchi o rosati**

### CARATTERISTICHE

**PHYLIA CYS** è un prodotto molto ricco in elementi riducenti. I diversi lieviti secchi inattivi (LSI) che compongono **PHYLIA CYS** conferiscono un forte potere di protezione dei mosti bianchi e rosati nei confronti dell'ossidazione. Nei vini da affinamento, contribuisce a prevenire il fenomeno di prematuro invecchiamento. Inoltre, libera nel mezzo delle sostanze nutrienti naturalmente presenti nei prodotti da lievito, facilitando così le fermentazioni.

### PROPRIETA ENOLOGICHE

- Apporti di sostanze nutrienti
- Potere antiossidante.
- Protezione degli aromi se utilizzato precocemente su mosto illimpidito.
- Prevenzione contro il prematuro invecchiamento.

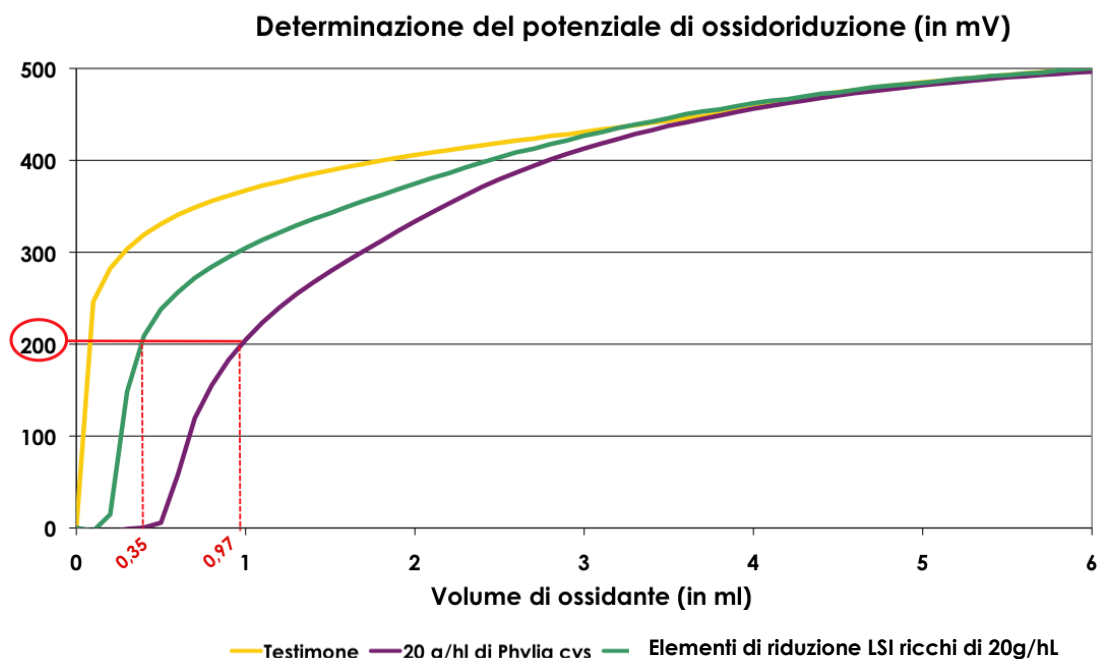


Figura: protezione di un vino bianco. Determinazione del potenziale d'ossidazione per aggiunta crescente di una soluzione ossidante (metodo Sofralab).

**PHYLIA CYS** aumenta molto la resistenza all'ossidazione del vino ed in modo più efficace di un classico lievito inattivo specifico ricco in elementi di riduzione. Infatti, per uno stesso livello di potenziale d'ossidazione, è necessario una quantità 2 volte superiore di ossidante sul vino trattato con **PHYLIA CYS**.

## APPLICAZIONI

---

- Vinificazione dei vini bianchi e rosati.
- Fortemente raccomandato se il rischio di ossidazione è alto: presenza di laccasi, limitata efficacia della SO<sub>2</sub>, limitata protezione antiossidante, forte esposizione all'aria ecc.
- Preliminare all'affinamento dei vini bianchi da invecchiamento per limitare l'evoluzione aromatica e la loro perdita di freschezza.

## DOSAGGIO

---

Quantità raccomandata: da 15 a 30 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

---

Disperdere **PHYLIA CYS** in 10 volte il suo peso d'acqua.  
Incorporare al mezzo da trattare. Omogeneizzare con cura.

### Precauzioni d'uso:

Per un'efficacia ottimale, aggiungere su mosto illimpidito prima dell'avvio della fermentazione alcolica.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## CONFEZIONAMENTO

---

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 15 x 1 kg.

## CONSERVAZIONE

---

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*