

PHYLIA® EPL

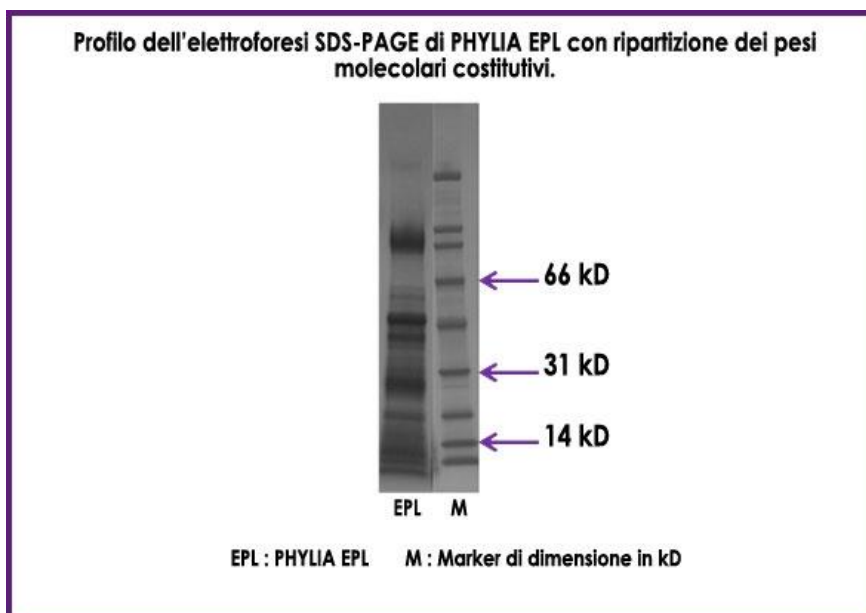
Estratto proteico di lievito per una chiarifica rispettosa dei vini

CARATTERISTICHE

PHYLIA® EPL è il frutto di diversi anni di ricerca volti a ottenere una chiarifica per mosti e vini solamente con proteina di lievito. **PHYLIA® EPL** è stato l'oggetto di una tesi condotta in collaborazione con l'Università Hochschule Geisenheim (Germania).

PHYLIA® EPL si basa su un metodo innovativo che permette l'estrazione, la concentrazione e la conservazione delle proteine endogene del lievito. Questo processo consente di estrarre da un lievito *Saccharomyces spp* appositamente selezionato le sue componenti citoplasmatiche.

Il 50 % delle proteine di questo lievito ha una dimensione superiore a 15 kD (kilodalton), come si può notare dal gel d'elettroforesi qui sotto:



PHYLIA® EPL è il primo chiarificante proteico endogeno del vino, poiché i suoi prodotti d'idrolisi (amminoacidi, peptidi, oligopeptidi e piccole proteine) sono naturalmente derivanti dai lieviti dopo la fermentazione alcolica.

I prodotti di *Saccharomyces spp* sono riconosciuti non allergeni. Queste caratteristiche conferiscono a **PHYLIA® EPL** una qualità di chiarifica molto rispettosa dei vini.

PHYLIA® EPL è un prodotto di origine naturale impiegabile in BIO.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Chiarifica di mosti e di vini bianchi, rossi e rosati
- Eliminazione dei tannini responsabili dell'amaro
- Affinamento molto rispettoso dei vini
- Indicato per la rimozione della Quercetina aglicone
Tramite protocollo specifico Oenofrance la Quercetina aglicone non complessata viene efficacemente rimossa senza depauperare la qualità organolettica dei vini.

Vista la sua origine, non è richiesta la dichiarazione in etichetta di prodotto allergene.

APPLICAZIONI

- Chiarifica qualitativa dei mosti
- Chiarifica qualitativa dei vini prima dell'imbottigliamento

DOSAGGIO

Quantità raccomandate:

Su mosti: da 5 a 30 g/hL

Flottazione: da 5 a 10 g/hL

Su vini bianchi o rosati: da 0,5 g/hL a 5 g/hL

Su vini rossi: da 5 g/hL a 30 g/hL

Per la rimozione della Quercetina aglicone: da 10 a 20 g/hL seguendo protocollo Oenofrance.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 30 g/hL su mosti e vini bianchi, 60 g/hL su vini rossi.

MODALITÀ D'USO

Disperdere in 10 volte il suo peso d'acqua.

Incorporare al volume da trattare. Omogeneizzare con cura.

Per ottimizzare la qualità della chiarifica, privilegiare l'utilizzo di un raccordo di tipo Venturi.

Precauzioni d'uso:

Sui vini bianchi e rosati, e per ottenere una rapida flocculazione di **PHYLIA® EPL**, è fortemente consigliata l'aggiunta di tannini quali additivi di chiarifica (ad es. **OENOTANNIN® MIXTE MG**).

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 500g - cartone da 30 x 500g.

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.