

PHYLIA® AFFINAGE

Preparato liquido a base di pareti cellulari di lievito per l'affinamento dei vini

CARATTERISTICHE

PHYLIA® AFFINAGE è un preparato liquido per l'affinamento dei vini ottenuto da uno specifico trattamento termo-enzimatico di pareti cellulari e di lievito secco inattivato specifico.

PHYLIA® AFFINAGE è ricco in mannoproteine solubili, polisaccaridi e oligosaccaridi parietali. Si utilizza in sostituzione e integrazione delle fecce fini di fermentazione durante la fase di affinamento.

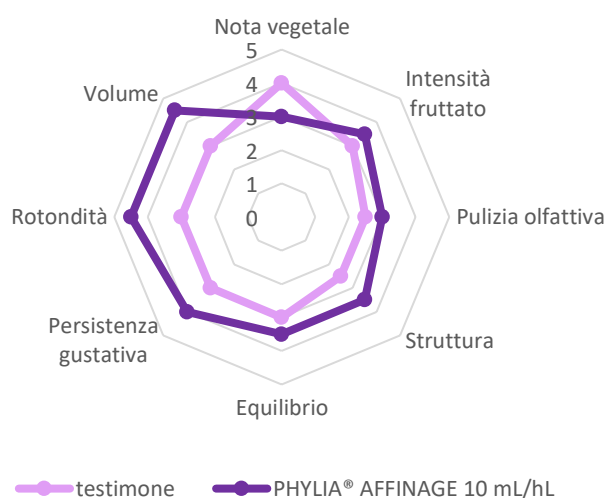
Durante il processo produttivo **PHYLIA® AFFINAGE** viene microfiltrato a 0,45 micron.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

PHYLIA® AFFINAGE si caratterizza per l'azione altamente specifica di eliminazione delle note vegetali nei vini e l'esaltazione degli aromi varietali e fermentativi rendendoli stabili nel tempo. Incrementa in maniera decisa l'equilibrio organolettico e sensoriale dei vini trattati.

A dosaggi elevati **PHYLIA® AFFINAGE** rinforza la struttura gustativa, il volume e la rotondità.

DEGUSTAZIONE TAGLIO BORDOLESE 2019



APPLICAZIONI

- Riduzione del carattere vegetale ed erbaceo dei vini.
- Miglioramento della franchezza e della stabilità degli aromi varietali.
- Incremento del volume e del grasso in bocca
- Miglioramento della stabilità colloidale e della shelf-life del vino
- Miglioramento dell'equilibrio polifenolico
- Miglioramento della qualità della spuma nei vini spumanti

112/2021 – 1/2

DOSAGGIO

- Riduzione delle note vegetali dei vini rossi: da 10 a 30 mL/hL
- In affinamento, per migliorare le caratteristiche gustative: da 20 a 80 mL/hL
- Per conferire grasso e per ammorbidire, in pre-imbottigliamento: da 5 a 15 mL/hL
- Vini bianchi, rosati e spumanti: da 5 a 15 mL/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 100 mL/hL.

MODALITÀ D'USO

PHYLIA® AFFINAGE può essere utilizzato fin dai primi travasi, durante l'affinamento e prima dell'imbottigliamento. In quest'ultimo caso è fondamentale valutare l'impatto sulla filtrazione tramite il Test di Filtrabilità, soprattutto per i vini rossi invecchiati e in generale su vini ad elevato contenuto colloidale.

Aggiungere direttamente al vino da trattare e omogeneizzare la massa mediante rimontaggio o agitazione.

I dosaggi sono molto variabili in funzione del vino e degli obiettivi ricercati, pertanto si consiglia sempre la realizzazione preventiva di prove di laboratorio. Il vino può essere degustato anche pochi istanti dopo l'aggiunta.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Flaconi da 1 lt e tanica da 5 lt.

CONSERVAZIONE

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

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente. Teme il gelo.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.

L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.

L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.

Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.