

PHYLIA CYS

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

CARATTERISTICHE

PHYLIA CYS è un'associazione sinergica di uno specifico prodotto da lievito e di una cellulosa microcristallina selezionata. La frazione prodotta dal lievito corrisponde a lieviti specifici inattivi ricchi in aminoacidi e piccoli peptidi riducenti che conferisce a **PHYLIA CYS** una forte capacità di protezione dall'ossidazione dei mosti bianchi e rosati e contribuisce alla prevenzione del fenomeno d'invecchiamento prematuro dei vini destinati all'affinamento. La frazione cellulosa microcristallina interviene a favore del metabolismo dei lieviti e dello svolgimento della fermentazione alcolica. Infatti, riduce la tossicità del mezzo (migliore fuoriuscita di CO₂ e supporto per i lieviti), migliora la permeabilità della parete del lievito e favorisce la liberazione dei polisaccaridi nel vino.

PROPRIETA ENOLOGICHE

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

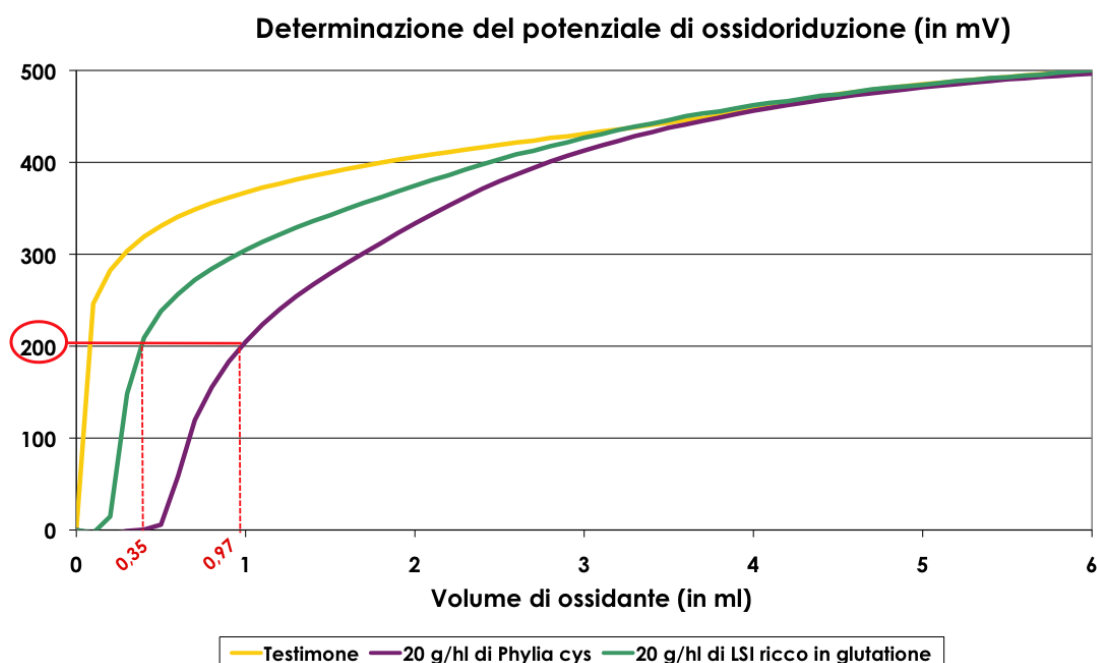


Figura: protezione di un vino bianco. Determinazione del potenziale d'ossidazione per aggiunta crescente di una soluzione ossidante (metodo Sofralab).

PHYLIA CYS aumenta molto la resistenza all'ossidazione del vino ed in modo più efficace di un classico lievito inattivo specifico ricco in glutatione. Infatti, per uno stesso livello di potenziale d'ossidoriduzione, 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 SO₂, 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.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

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.