

## PHYLIA EXEL

**Mannoproteine e proteine da lievito completamente solubili  
per l'affinamento dei vini prima dell'imbottigliamento**

### CARATTERISTICHE

**PHYLIA EXEL** è il frutto dell'associazione di mannoproteine e di specifiche proteine provenienti da lievito. La frazione di mannoproteine partecipa alla stabilizzazione dei vini bianchi, rosati e rossi che presentano un'instabilità da scarsa a media (sono raccomandate prove in laboratorio per determinare le dosi d'uso).

**PHYLIA EXEL** interagisce fortemente con la matrice vino, diminuisce la ruvidità dei tannini e la loro astringenza nei vini rossi e la sensazione d'acidità nei vini bianchi o rosati. Ciò si traduce con una percezione setosa e morbida della texture dei vini e con una maggiore complessità aromatica (effetto supporto delle mannoproteine). **PHYLIA EXEL** è un prodotto efficace per affinare i vini appena prima dell'imbottigliamento.

### PROPRIETA ENOLOGICHE

- Stabilità colloidale
- Rivestimento rapido dei tannini nei vini rossi che si traduce in una maggiore morbidezza: efficace in meno di una settimana, paragonabile ad un affinamento su fecce fini di diversi mesi.
- Diminuzione della sensazione d'acidità o di durezza dei vini bianchi o rosati.
- Supporto alla freschezza e al fruttato dei vini.
- Sviluppo della complessità aromatica dei vini.

### APPLICAZIONI

- Prima dell'imbottigliamento su vini bianchi, rosati o rossi.
- Per migliorare la stabilità colloidale complessiva dei vini
- Per ottimizzare l'equilibrio gustativo: correzione di un'acidità troppo importante, di tannini troppo aggressivi o di una carenza di volume.
- Per sottolineare freschezza e fruttato e per sviluppare la complessità aromatica.

### DOSAGGIO

Quantità raccomandata: da 5 a 30 g/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 70 g/hL

### MODALITA D'USO

Disperdere in 20 volte il suo peso d'acqua o di vino.

Incorporare al vino da trattare. Omogeneizzare con cura.

#### Precauzioni d'uso:

L'utilizzo di **PHYLIA EXEL** prima dell'imbottigliamento e senza successiva filtrazione, richiede la realizzazione di una prova preliminare. Infatti, su alcuni vini con polifenoli molto reattivi (principalmente vini rossi), **PHYLIA EXEL** potrebbe causare la formazione di un leggero torbido con un effetto di chiarifica.

194/2016 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## INGREDIENTI

---

Mannoproteine e proteine di lieviti. Non contiene OGM.

## CONFEZIONAMENTO

---

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

## 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.*