

## PHYLIA LF

**Prodotto da lievito ricco in mannoproteine  
per un affinamento dei vini, naturale e gestito**

### CARATTERISTICHE

**PHYLIA LF** è una preparazione di scorze di lieviti il cui processo originale di elaborazione permette una progressiva liberazione nel vino della loro ricchezza in mannoproteine e polisaccaridi. Da questo fenomeno risulta la capacità di **PHYLIA LF** di tamponare il potenziale d'ossidazione del vino.

**PHYLIA LF** previene così sia dalle evoluzioni riduttive che ossidative. **PHYLIA LF** presenta le stesse proprietà di protezione delle naturali fecce fini di un vino evitando il loro potenziale di rischio (produzione di mercaptani, deviazione microbiologica).

### PROPRIETA ENOLOGICHE

- Controllo delle fasi di riduzione e di ossidazione presenti nel corso dell'affinamento.
  - Preservazione del profilo organolettico dalle evoluzioni di riduzione (all'origine dei mercaptani) o ossidative (eventuale produzione di etanale).
- Partecipa al regolare svolgimento delle fermentazioni e alla riduzione del livello di ocratossina A grazie alla capacità di detossicazione delle scorze.

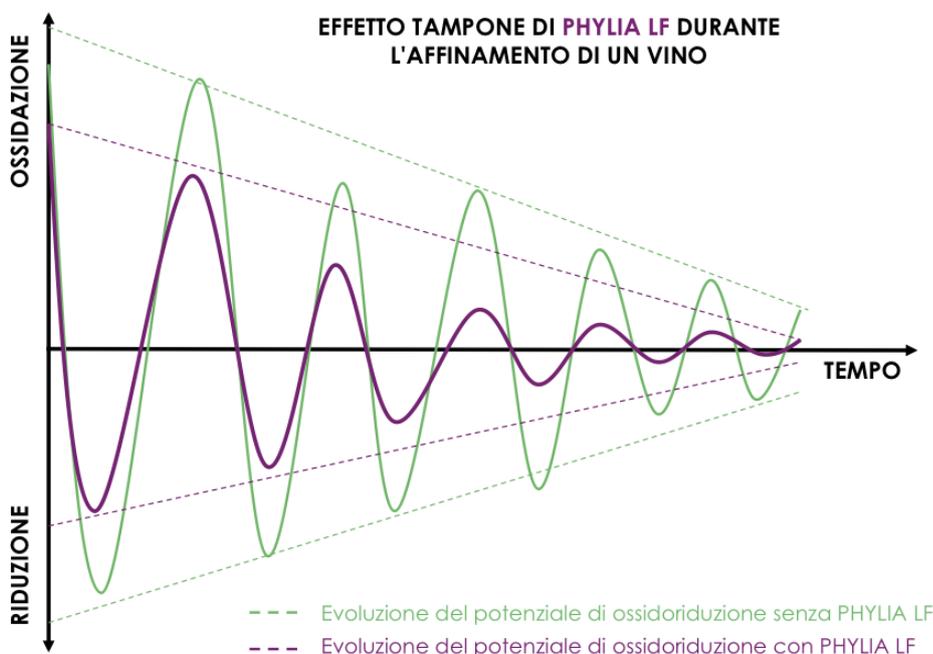


Figura: visualizzazione dell'impatto di **PHYLIA LF** sul potenziale d'ossidazione dei vini.

Durante l'affinamento il vino passa fasi di riduzione e di ossidazione. Questi stadi, quando sono controllati, contribuiscono ad una positiva evoluzione dei vini. A seconda delle annate o dei vitigni, il controllo di queste fasi può risultare difficile e generare anomalie ossidative o riduttive. **PHYLIA LF** è un prodotto efficace per correggere questi difetti e portare a termine l'affinamento dei vini bianchi, rossi o rosati, in condizioni di sicurezza.

## APPLICAZIONI

---

- A fine vinificazione o all'inizio dell'affinamento dei vini rossi, bianchi o rosati.
- Accompagnamento dell'affinamento solo o come complemento delle scorze naturali.
- Chiarifica per l'eliminazione dell'ocratossina A e per la correzione di note di ridotto o di ossidazione.

## DOSAGGIO

---

Quantità raccomandata: da 10 a 30 g/hl.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 40 g/hl.

## MODALITÀ D'USO

---

Disperdere in 10 volte il suo peso in acqua o in vino.

Incorporare al vino da trattare. Omogeneizzare con cura.

### Precauzioni d'uso:

In affinamento: minimo 2 mesi di contatto, con o senza fecce fini naturali

In chiarifica: da 48 a 72 ore con un rimontaggio al giorno, poi travaso.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

## CONFEZIONAMENTO

---

Sacchetto da 500 g - Cartone da 12 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.*