

PHYLIA EPL

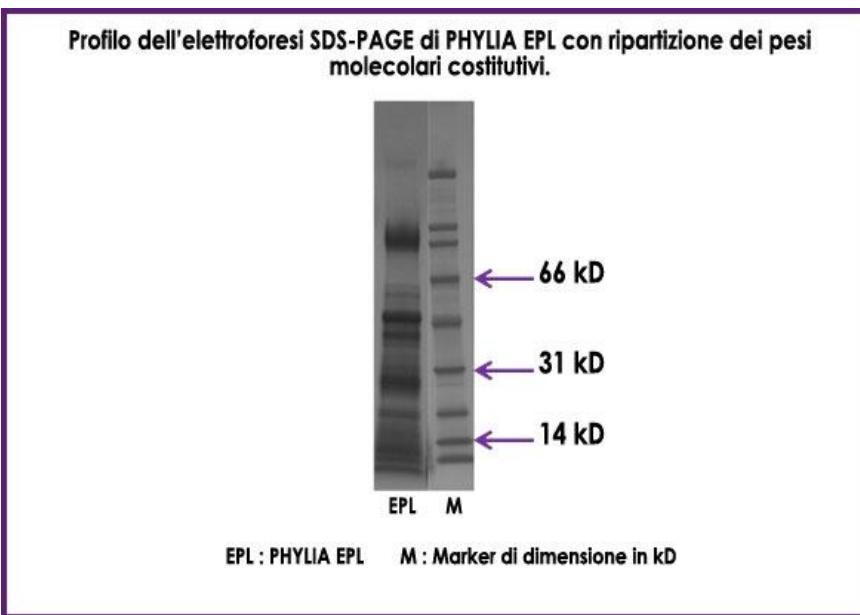
Estratto proteico di lievito per una chiarifica rispettosa dei vini

CARATTERISTICHE

PHYLIA EPL è il frutto di diversi anni di ricerca per ottenere una chiarifica per mosti e vini solamente con proteine da lieviti. **PHYLIA EPL** è stato l'oggetto di una tesi condotta in partenariato con l'Università Hochschule Geisenheim (Germania).

PHYLIA EPL si basa su un metodo industriale innovativo che permette l'estrazione, la concentrazione e la conservazione delle proteine endogene del lievito. Questo metodo consente l'ottenimento di un estratto citoplasmico da un lievito enologico selezionato, interessante per l'applicazione ricercata.

Saccharomyces spp appositamente selezionato per la sua ricchezza intracellulare in proteine; il 50 % di queste ha una dimensione superiore a 15 kD (kilodalton). Cf il gel d'elettroforesi qui sotto:



PHYLIA EPL è il primo ausiliario di chiarifica le cui proteine possono essere considerate endogene al vino poiché i loro prodotti d'idrolisi (amminoacidi, peptidi, oligopeptidi e piccole proteine) sono naturalmente prodotti 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.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Chiarifica di mosti e di vini bianchi, rossi e rosati.
- Eliminazione dei tannini responsabili dell'amaro.
- Affinamento molto rispettoso dei vini.
- Contribuisce all'efficace chiarifica dei vini.
- Vista la sua origine, non è richiesta la dicitura d'etichettatura degli allergeni.

APPLICAZIONI

- Chiarifica qualitativa dei mosti.
- Chiarifica qualitativa dei vini prima dell'imbottigliamento.
- **PHYLIA EPL** può essere utilizzato sia sul mosto sia sul vino prima dell'imbottigliamento.

DOSAGGIO

Quantità raccomandate:

Su mosti: da 5 a 30 g/hL

Flottazione : 5 a 10 g/hL

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

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

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 chiarifica 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**, tannino di castagno).

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 40g

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.