

PHYLIA® EPL

Extracto Proteico de Levaduras para un afinado respetuoso del vino

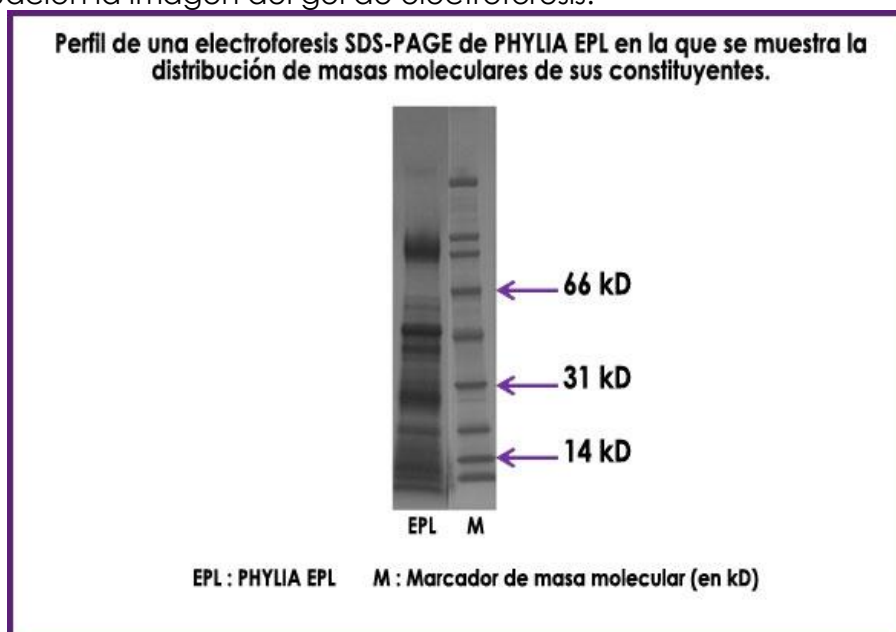
CARACTERÍSTICAS

PHYLIA® EPL es el fruto de varios años de investigación sobre el afinado de mostos y vinos mediante proteínas de levaduras exclusivamente. El estudio y desarrollo de **PHYLIA EPL** ha sido objeto de una tesis doctoral realizada en colaboración con la universidad Hochschule Geisenheim (Alemania).

PHYLIA® EPL se basa en un procedimiento industrial innovador que permite la extracción, la concentración y la conservación de las proteínas nativas de las levaduras. Dicho procedimiento permite, a partir de una levadura enológica seleccionada, la obtención de un extracto citoplásmico de interés para la aplicación investigada.

Saccharomyces spp., seleccionada específicamente por su riqueza intracelular en proteínas, el 50% de las cuales tiene una masa superior a 15 kD (kilodalton).

Véase a continuación la imagen del gel de electroforesis:



PHYLIA® EPL es el primer auxiliar para el afinado cuyas proteínas pueden ser consideradas como endógenas al vino ya que los productos de su hidrólisis (aminoácidos, péptidos, oligopéptidos y pequeñas proteínas) son liberadas de forma natural por las levaduras una vez finalizada la fermentación alcohólica.

Los productos de *Saccharomyces spp.* están reconocidos como no alergénicos. Estas características confieren a **PHYLIA® EPL** una calidad de afinado extremadamente respetuosa con el vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Afinado de mostos y vinos blancos, rosados y tintos.
- Eliminación de los taninos responsables del amargor.

178/2020 – 1/2

- Afinado muy respetuoso con el vino.
- Contribuye a la obtención de una clarificación eficaz del vino.
- Gracias a su origen, no está concernido por el etiquetado de sustancias alergénicas.

APLICACIONES

- Afinado cualitativo del mosto.
- Afinado cualitativo del vino, antes del embotellado.
- **PHYLIA® EPL** puede utilizarse tanto en el mosto como en el vino antes del embotellado.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada:

En el mosto: 5 a 30 g/hL

Flotación: 5 a 10 g/hL

En vinos blancos o rosados: 0,5 g/hL a 5 g/hL

En vinos tintos: 5 a 30 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 30 g/hL en mostos y vinos blancos, y 60 g/hL en vinos tintos.

MODO DE EMPLEO

Dispersar en 10 veces su peso de agua.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Para optimizar la calidad del afinado se recomienda utilizar un dispositivo tipo venturi para la adición de clarificantes.

Precauciones de uso:

En vinos blancos y rosados, y para obtener una floculación rápida de **PHYLIA® EPL**, se recomienda la adición de taninos como adyuvante de clarificación (ej: **OENOTANNIN MIXTE MG**, tanino de castaño).

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 30 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.