

PHYLIA® LF

Producto de las levaduras rico en manoproteínas,
para una crianza controlada y natural del vino

CARACTERÍSTICAS

PHYLIA® LF es una preparación de cortezas de levaduras cuyo proceso de obtención original permite una liberación progresiva en el vino de su contenido en manoproteínas y polisacáridos. De aquí la capacidad de **PHYLIA® LF** para proteger el potencial de oxidoreducción del vino.

PHYLIA® LF previene tanto los derivados reductores como los derivados oxidativos. **PHYLIA® LF** posee las mismas propiedades de protección que las lías naturales del vino, pero sin su potencial de riesgo (producción de mercaptanos, alteración microbiológica).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Control de las etapas de reducción y oxidación del vino en el transcurso de la crianza.
- Protección del perfil organoléptico frente a derivados reductores (origen de mercaptanos) y oxidativos (posible formación de etanal).
- Contribuye al buen desarrollo de la fermentación y a la disminución de la concentración de ocratoxina A, gracias a la capacidad de detoxificación de las cortezas de levadura.

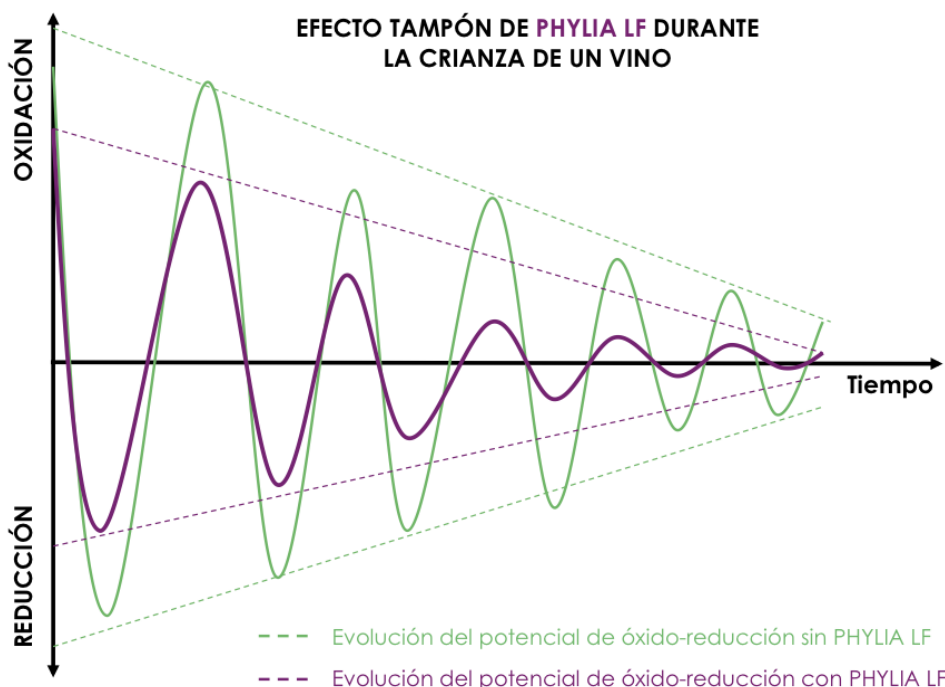


Gráfico: esquematización del efecto de **PHYLIA® LF** sobre el potencial de oxidoreducción del vino.

Durante su crianza, el vino pasa por una serie de etapas sucesivas de reducción y oxidación. Si dichas etapas están controladas, contribuyen al afinado del vino. Pero dependiendo de la añada o de la variedad de uva, el control de dichas etapas puede ser delicado y dar lugar a la formación de derivados oxidativos y/o reductores. **PHYLIA® LF** es una herramienta eficaz para corregir estos defectos y llevar a cabo correctamente la crianza de vinos blancos, rosados y tintos, en condiciones seguras.

APLICACIONES

- Al final de la vinificación o al principio de la crianza de vinos blancos, rosados o tintos.
- En la crianza, puede utilizarse solo o como complemento de las lías naturales.
- Tratamiento para eliminar la ocratoxina A y corregir las notas a reducción y/o a oxidación.

DOSIS

Dosis recomendada: 10 a 30 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 40 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **PHYLIA® LF** en 10 veces su peso de agua o vino.

Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

En la crianza: 2 meses de contacto como mínimo, con o sin las lías finas naturales.

Como tratamiento: 48 a 72 h de contacto, con remontados regulares, y posterior trasiego.

Para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

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.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.