

Phyliaantropía

1.f. Amor y respeto por la naturaleza del vino.

Ej. Clarificación con extractos de levadura vínica.

Phylia Epl



AZBOENO
ENOLOGÍA VIVA

INTRODUCCIÓN

PHYLIA EPL

BENEFICIOS

TESTIMONIOS

Quédate con lo mejor de la uva y del vino

Hasta hoy hemos clarificado los vinos con todo tipo de productos de origen animal. Productos que han cumplido su función durante décadas pero que hoy día quedan desfasados y en entredicho. Algunos desfasados por limitaciones en la especificidad de sus acción sobre los vinos. La mayoría en entredicho por la evolución de la conciencia social; el consumidor busca vinos cada vez más cercanos a la naturaleza y libres de riesgos sanitarios.

Es hora de dar la bienvenida a la clarificación inteligente.

Evolución de la clarificación de la mano de la conciencia social.





PHYLIA EPL:

lo más inteligente es ser natural

PHYLIA EPL es el primer clarificante a base de proteína nativa de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* para el afinado de mostos y vinos blancos, rosados y tintos.

La colaboración entre distintos centros de investigación internacionales ha permitido desarrollar un método respetuoso para obtener **proteínas nativas de levadura**, sin hidrolizarlas, tal cual se encuentran en las *Saccharomyces cerevisiae* que fermentan nuestros vinos. Un clarificante de origen no animal que respeta los caracteres positivos del vino y elimina los negativos.



PHYLIA EPL nace del propio vino, no tiene origen animal ni vegetal, no es alérgeno y es apto para vinos ecológicos.

OBJETIVOS DE LA CLARIFICACIÓN

- Mejorar las cualidades organolépticas del vino (color, equilibrio en boca).
- Obtener mejor brillo y limpidez.
- Garantizar la estabilidad.

Propiedades de PHYLIA EPL

Proteína natural, intrínseca al vino.

No alérgeno.

Libre de OGM.

Autorizado en vinos ecológicos.

Clarificación respetuosa del vino.

PHYLIA EPL se destina a diferentes perfiles de vino para conseguir:

Redondear los vinos, eliminando los taninos que dan agresividad y amargor.

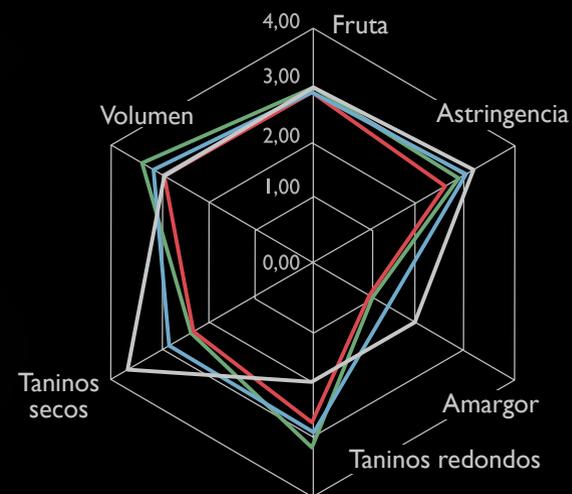
Aumentar el volumen en boca.

Incrementar la expresividad del vino.

Estabilizar el color.

Impacto de PHYLIA EPL sobre el perfil gustativo de los vinos.

Ensayo sobre un vino tinto de Syrah con diferentes dosis de Phylia EPL.



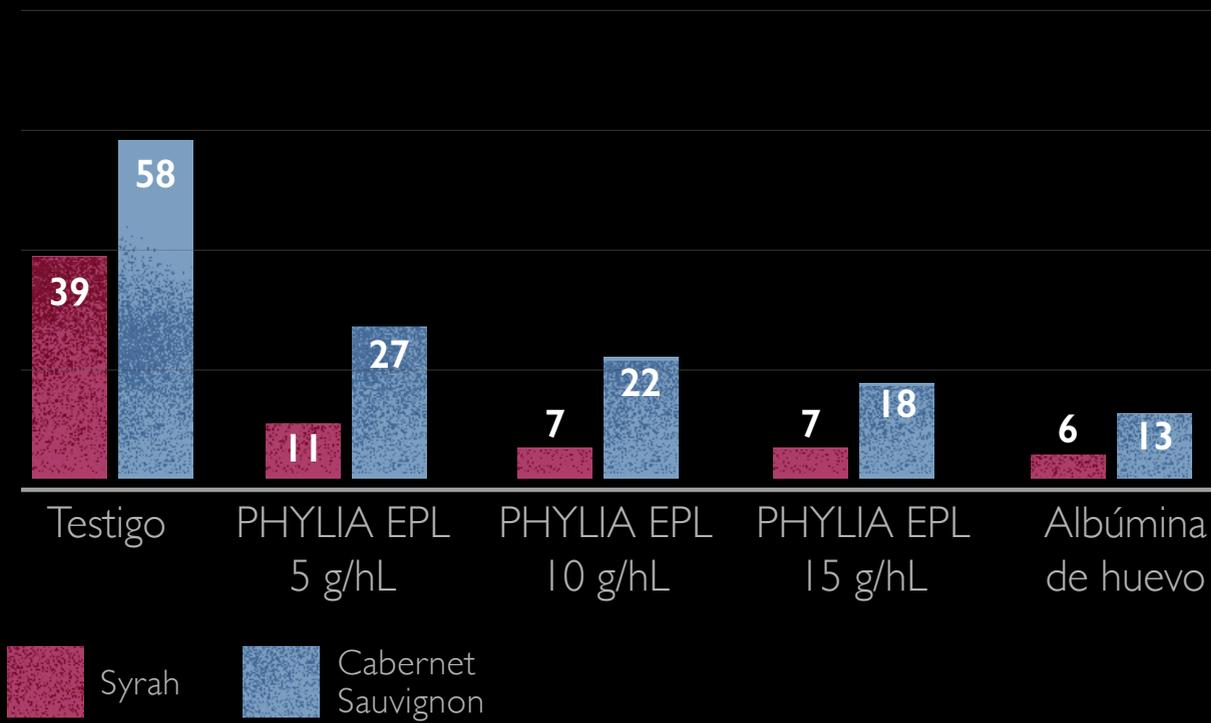
— Testigo — PHYLIA EPL 10 g/hl
— PHYLIA EPL 5 g/hl — PHYLIA EPL 15 g/hl





Impacto de PHYLIA EPL en la clarificación de los vinos.

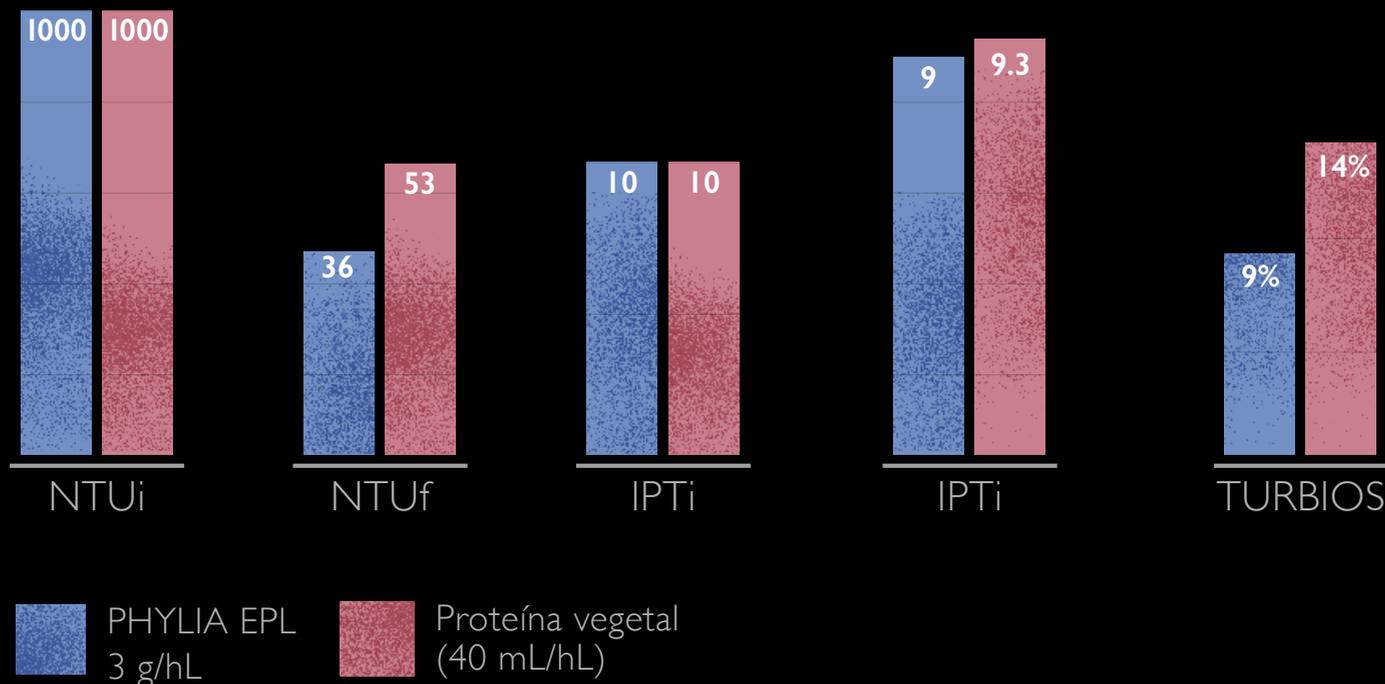
Turbidez (NTU) del vino a los 6 días.





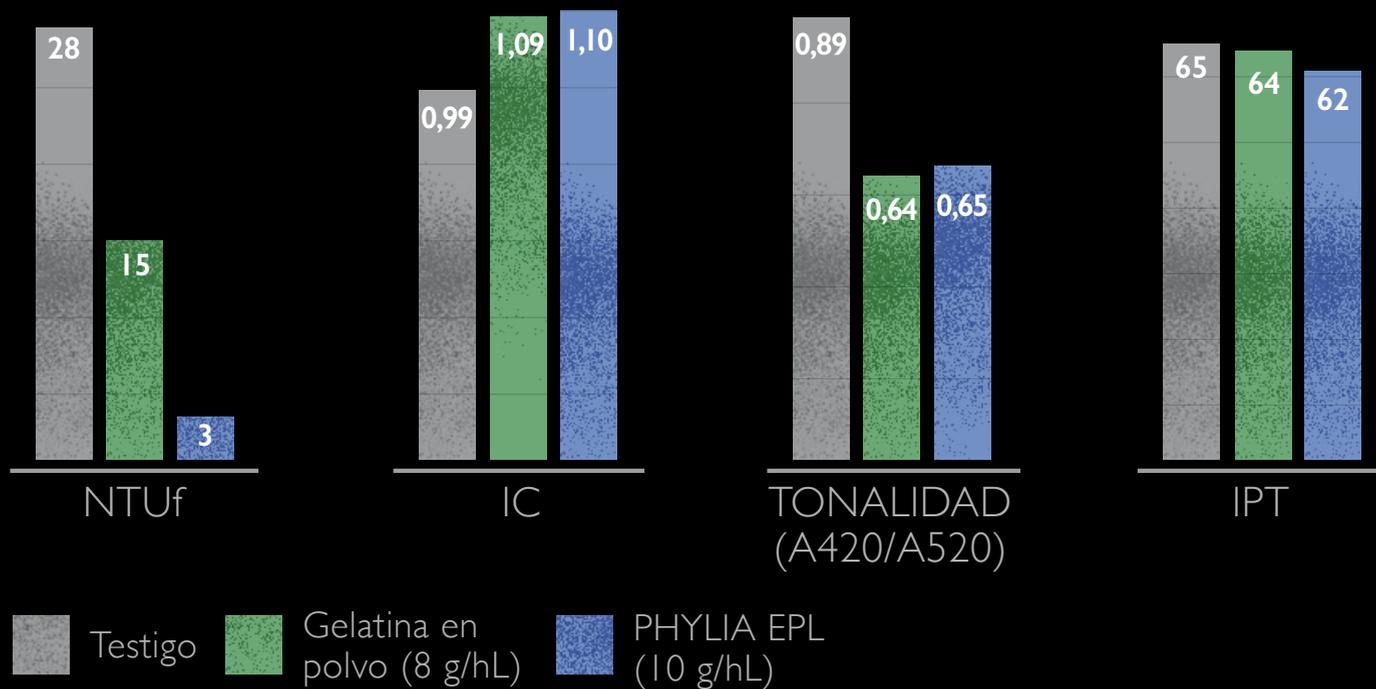
Flotación con Garnacha blanca 2017.

PHYLIA EPL vs Proteína guisante.





Clarificación en Pinot Noir. PHYLIA EPL vs Gelatina en polvo.





Beneficios

En la **limpieza de mostos blancos y rosados en flotación o desfangado estático:**

- Evitar la oxidación prematura.
- Mejorar la expresión de la fruta.
- Tonos más brillantes.
- Mejora la espumabilidad de los vinos base por la eliminación de ceras en el mosto.

En el **afinado de vinos blancos y rosados:**

- Elimina el amargor.
- Aumenta la sedosidad.
- Aumenta el volumen y mejora las sensaciones en boca.

En el **afinado de vinos tintos:**

- Elimina los taninos agresivos y el amargor.
- Aumenta el volumen en boca.
- Mejora la expresión aromática respetando la identidad del vino.

Palabra de Expertos



«Phylia EPL destaca por su elevada eficacia en la clarificación de vinos tintos procedentes de regiones cálidas y elaborados con una extracción intensa, como es la zona del Douro. Cuando la comparo con una proteína de origen vegetal, el resultado es más respetuoso y con una mayor capacidad de ocultar los taninos secos. Paralelamente, se observa una ligera “revitalización” en la intensidad y franqueza aromáticas».

João Soares. *Vinhos Messias*.

«Clarificaba siempre con clara de huevo los tintos criados, ahora con Phylia EPL obtengo vinos más redondos y expresivos, con más finura. Y no tengo que indicarlo en la etiqueta.»

Toni Coca. *Coca & Fitó*.



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

www.az3oeno.com