

# PHYLIA EXEL

---

**Manoproteínas y proteínas de levaduras totalmente solubles,  
para el afinado del vino antes del embotellado**

## CARACTERÍSTICAS

---

**PHYLIA EXEL** es el resultado de la asociación de manoproteínas y proteínas específicas precedentes de levaduras. La fracción de manoproteínas participa en la estabilización tartárica de los vinos blancos, rosados y tintos con un grado de inestabilidad de pequeño a medio (se recomienda llevar a cabo un test en el laboratorio para determinar la dosis de uso).

**PHYLIA EXEL** interacciona fuertemente con la matriz del vino, disminuyendo la dureza de los taninos y su astringencia en los vinos tintos, y la sensación de acidez en los vinos blancos y rosados. Todo ello se traduce en una percepción más sedosa de la textura del vino, así como en una mayor complejidad aromática (efecto soporte de las manoproteínas). **PHYLIA EXEL** es una herramienta altamente eficaz para afinar el vino antes del embotellado.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

- Estabilización coloidal.
- Recubrimiento rápido de los taninos en los vinos tintos, dando lugar a una mayor sedosidad: resultados eficaces en menos de una semana, comparado con una crianza sobre lías de varios meses.
- Disminución de la sensación de acidez o de dureza en los vinos blancos y rosados.
- Contribuye a la frescura y al afrutado del vino.
- Desarrollo de la complejidad aromática del vino.

## APLICACIONES

---

- Antes del embotellado de vinos blancos, rosados o tintos.
- Mejorar la estabilidad coloidal global del vino.
- Optimizar el equilibrio gustativo: corrección de una acidez demasiado elevada, de taninos demasiado agresivos, o de una falta de volumen.
- Resaltar la frescura y al afrutado, y desarrollar una complejidad aromática.

## DOSIFICACIÓN

---

Dosis recomendada: 5 a 30 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 70 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

---

Dispersar en 20 veces su peso de agua o vino.

Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

194/2016 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

**Precauciones de uso:**

Si se desea utilizar **PHYLIA EXEL** antes del embotellado y sin filtración posterior, hay que llevar a cabo un ensayo previo. En los vinos cuyos polifenoles son muy reactivos (esencialmente vinos tintos), **PHYLIA EXEL** puede provocar la formación de un ligero enturbiamiento por un efecto de clarificación.

Para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

**PRESENTACIÓN**

---

Paquete 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.  
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*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.*