

PHYLIA® EPL

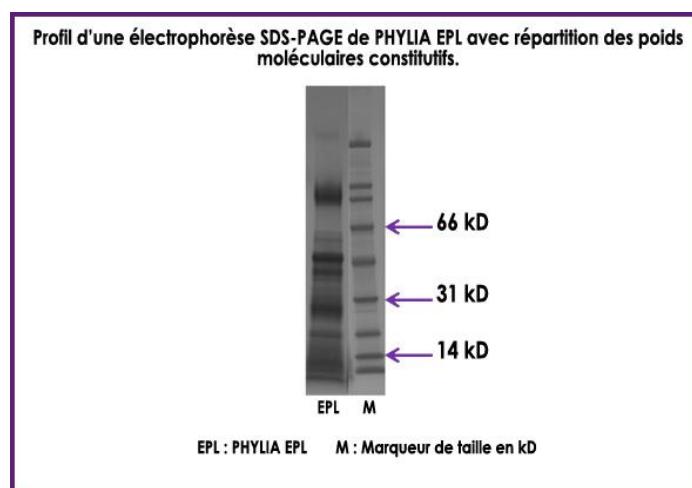
Extrato Protéico de Levedura para uma colagem respeitosa dos vinhos

CARACTERÍSTICAS

PHYLIA® EPL é o resultado de vários anos de pesquisa visando a colagem de mostos e de vinhos com proteínas exclusivamente de origem leveduriana. **PHYLIA® EPL** foi tema de uma tese realizada em parceria com a Universidade de Hochschule Geisenheim (Alemãha).

PHYLIA® EPL tem base em um processo industrial inovador que permite a extração, a concentração e a conservação das proteínas nativas da levedura. Este método permite, a partir de uma levedura enológico selecionado, a obtenção de um extrato citoplasmático de interesse para a aplicação desejada.

Saccharomyces spp especificamente selecionada pela sua riqueza intracelular em proteínas, sendo que 50 % destas têm tamanho maior de 15 kD (kilodalton). Veja a eletroforese em gel logo abaixo :



PHYLIA® EPL é o primeiro auxiliar de colagem onde as proteínas podem ser consideradas como endógenas ao vinho, pois seus produtos de hidrólise (aminoácidos, peptídeos, oligopeptídeos e pequenas proteínas) são naturalmente secretados pelas leveduras após a fermentação alcoólica.

Os produtos de *Saccharomyces spp* são reconhecidos como não-alérgicos. Essas características conferem ao **PHYLIA® EPL** uma qualidade de colagem extremamente respeitosa dos vinhos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Colagem de mostos e de vinhos brancos, tintos e rosados.
- Remoção dos taninos responsáveis pelo amargor.
- Refina os vinhos de forma muito cuidadosa, respeitando o produto.
- Contribui para uma eficiente clarificação dos vinhos.
- Pela sua própria origem, a rotulagem de alérgenos não lhe concerne.

APLICAÇÕES

- Colagem qualitativa dos mostos.
- Colagem qualitativa dos vinhos pré-engarrafados.
- **PHYLIA® EPL** pode ser utilizado sobre o mosto como sobre o vinho antes do engarrafamento.

DOSAGEM

Dose recomendada :

Em mostos : 5 a 30 g/hL

Flotação : 5 a 10 g/hL

Em vinhos brancos ou rosados : 0,5 g/hL a 5 g/hL

Em vinhos tintos : 5 a 30 g/hL

Dose máxima legal de acordo com as normas europeia em vigor : 30 g/hl sobre mostos e sobre vinhos brancos, 60 g/hL sobre vinhos tintos.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar em 10 vezes o seu peso de água.

Incorporar ao volume a ser tratado. Misturar bem para completa homogeneização.

Para otimizar a qualidade da colagem, privilegiar a utilização de um acoplamento de colagem do tipo sistema de Venturi).

Precauções de utilização :

Sobre vinhos brancos e rosados, para obter uma floculação rápida de **PHYLIA® EPL**, é altamente recomendado adicionar taninos como adjuvante de colagem (por exemplo : **OENOTANNIN MIXTE MG**, tanino de castanheiro).

Para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco a vácuo de 500 g - Caixa de 30 x 500 g.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia fechada, selada de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.