

PHYLIA® LF

**Produto de levedura rico em manoproteínas
para o envelhecimento controlado e natural dos vinhos**

CARACTERÍSTICAS

PHYLIA® LF é uma preparação de paredes celulares de levedura cujo processo de produção original permite libertar progressivamente no vinho a sua abundância de manoproteínas e polissacáridos. Deste fenómeno resulta a capacidade de **PHYLIA® LF** de tamponar o potencial de oxidação-redução do vinho.

Desta forma, **PHYLIA® LF** previne tanto os desvios redutores como os oxidativos. **PHYLIA® LF** tem as mesmas propriedades protetoras que as borras naturais do vinho, sem os seus possíveis riscos (produção de mercaptanos, desvio microbiológico).

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Controlo das fases de redução e oxidação presentes durante o processo de envelhecimento.
- Preservação do perfil organolético contra os desvios redutores (de que originam os mercaptanos) ou oxidativos (que podem resultar em etanal).
- Contribui para a boa evolução das fermentações e a redução dos níveis de ocratoxina A, graças à capacidade de desintoxicação das paredes celulares.



Gráfico: visualização do impacto da utilização de **PHYLIA® LF** sobre o potencial de oxidação-redução dos vinhos.

Durante o envelhecimento, o vinho passa por fases sucessivas de redução e oxidação. Quando estas fases são controladas, contribuem para a sua afinagem. Contudo, dependendo do ano de colheita ou de certas castas, o controlo destas fases sucessivas pode tornar-se complicado devido a desvios oxidativos ou redutores. **PHYLIA® LF** é uma ferramenta eficiente para corrigir estes defeitos e envelhecer com sucesso vinhos brancos, tintos e rosés em condições de segurança.

APLICAÇÕES

- Fim da vinificação ou início do envelhecimento dos vinhos tintos, brancos ou rosés.
- Acompanhamento do processo de envelhecimento por si só ou como complemento das borras naturais.
- Colagem para a eliminação da ocratoxina A e correção de notas de redução ou oxidação.

DOSAGEM

Dose recomendada: 10 a 30 g/hL.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 40 g/hL.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar em 10 vezes o seu peso em água ou vinho.

Adicionar ao volume a tratar. Homogeneizar bem.

Precauções de utilização:

No envelhecimento: 2 meses de contacto mínimo, com ou sem borras finas naturais.

Na colagem: 48 a 72 horas de contacto com remontagem diária, e posteriormente trasfega.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

500 g.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.