

EPYCA RED

ADJUVANTS NATURELS POUR VINIFICATION EN ROUGE SANS SULFITE AJOUTE

EPYCA RED est une ligne d'adjuvants naturels classifiés comme tanins (OIV : OENO 6/2008 F-COEI-1-TANINS/INS.181) obtenus à partir de complexes polyphénoliques naturels extraits des pépins du raisin et bois tanniques **pour vinifier en rouge sans addition de sulfite.**

EPYCA RED s'intègre parfaitement dans les protocoles traditionnels de vinification en rouge et permet une protection antioxydante immédiate et une stabilisation rapide des arômes et des couleurs, tout en préservant au mieux le patrimoine aromatique et polyphénolique du raisin sans utilisation de sulfite.

Le résultat est la **production de vins rouges sans sulfite ajouté complets, stables et durables dans le temps** avec des qualités organoleptiques qui se distinguent par leur fraîcheur aromatique et la rondeur du gout.

Le kit EPYCA RED consiste de 3 différentes formulations à utiliser de manière synergique en substitutions du sulfite:

EPYCA 1 RED est conçu pour la fermentation du moût, protège de l'oxydation et stimule l'activité des levures naturels et/ou inoculés. **EPYCA 1 RED doit être ajouté au moût après l'inoculation des levures sélectionnées ou pour stimuler les levures indigènes et mieux démarrer la fermentation alcoolique.**

EPYCA 2 RED s'utilise pendant l'élevage du vin et se caractérise par son **haute activité de stabilisation et équilibrage du vin. Son utilisation est donc optimale une fois terminé la fermentation malolactique et après post-filtration tangentielle.** **EPYCA 2 RED** améliore les qualités organoleptiques et augmente la conservation du vin dans le temps.

EPYCA 3 RED est à utiliser à la mise en bouteille, donne stabilité et augmentant la conservation du vin dans le temps.

MODE D'UTILISATION CONSEILLE

Les études conduites par Bioma conseillent l'utilisation selon le rapport de 1 KIT **EPYCA RED** jusqu'à 20 hl (2'000 litres) de moût/vin. Bien agiter les produits avant l'usage.

EPYCA 1 RED et EPYCA 2 RED sont à utiliser obligatoirement.

EPYCA 3 RED à utiliser facultativement si on désire augmenter la conservation du vin ou si on estime que le vin n'a pas assez de protection antioxydante.

CE PRODUIT EST POUR UTILISATION ENOLOGIQUE

Conforme aux Règlement Européen (CE) N. 606/2009 - Codex Alimentarius OIV (OENO 6/2008 F-COEI-1-TANINS/INS.181) - OIV Practices (Art. 2.1-2.1.7-3.2-3.2.6).

UTILISABLE EN VINS BIOLOGIQUES

Conforme au Règlement CE N. 834/2007 - RUE 203/2012 et au Règlement américain NOP («Made with organic... »).

Information réglementaire/classification et étiquetage

Les produits chimiques sont classés en fonction de leur niveau de danger physique, de santé et pour l'environnement. Ces dangers sont indiqués par des étiquettes spécifiques et les fiches de données de sécurité (FDS). Avec le GSH (Global Harmonized System) les indications de danger ont été normalisées à l'échelle mondiale afin que les destinataires de l'information (travailleurs en production, responsables des premiers soins et consommateurs) puissent mieux comprendre les dangers des produits chimiques utilisés.

Conformément à ce règlement, **EPYCA RED ne doit pas être classifié ou étiqueté** pour les propriétés physico-chimiques, les effets sur la santé et sur l'environnementaux.

EXEMPLE DE PROTOCOLE INDICATIF POUR LA VINIFICATION DE VINS ROUGES SANS ADDITION DE SULFITES

1. VENDANGE :

Les raisins doivent être choisis avec soin par le collecteur et les grains de raisins pas bons doivent être éliminés de la grappe à la récolte. La collection doit être effectuée en utilisant seulement des caisses en plastique entièrement perforées (nettoyées avec soin). Les raisins doivent être déposés délicatement l'intérieur de la caisse et ne doivent en aucune façon être écrasés. Assurez-vous que ni feuilles, terre, branches ou herbe entrent dans les caisses.

2. REMISE DU RAISIN :

Le transport du raisin de la vigne à la cave doit être rapide mais pas traumatisant. Si vous utilisez des caisses avec fond fermé, assurez-vous d'éviter de créer des moûts dans les charges. La T ° de raisin doit être $\leq 20^{\circ}\text{C}$.

3. FOULAGE ET ENCUVAGE :

L'opération doit être effectuée à basse vitesse, assurez-vous que le pédoncule sorte intact de la machine, sans excoriations ou fractures. Il ne doit pas y avoir de résidu de tiges ou de grappes sur les raisins écrasés.

4. ADDITION DE EPYCA 1 RED ET ENZYMES :

Ajouter 1 litre de EPYCA 1 RED pour chaque 3'000 kg de raisin pressé en le fractionnant sur le pressé pendant que la cuve de fermentation se remplit.

5. FERMENTATION :

Avec le premier chargement ajouter **20 g/hl de levures pour vins rouges** préalablement réhydratées, à la fin des opérations de foulage ajouter **l'activateur de fermentation (20 g/hl)** ;

- Après 1 jours de fermentation ajouter **5 g/hl de tanin de galle**
- Au 5^{ème} jour de fermentation ajouter encore **5 g/hl de tanin de chêne + 20 g/hl de sels d'ammonium** (phosphate d'ammonium)
- Pendant la fermentation alcoolique contrôler la T° et les sucres (Babo et Brix)

6. TEMPERATURES :

- Période du 1^{er} au 3^{ème} jour max 28°C
- Période du 4^{ème} jour en avant max 22°C

7. ECOULAGES :

- **REMONTAGES** : à commencer du 2^{ème} jour ou en tout cas après la levée du bouchon.

Fréquence : 2 à 4 fois par jour dans les premier 2 jours. La durée de l'opération doit être telle assurer au moins un rechange complet dans la cuve de fermentation (vérifier la portée horaire de la pompe). A chaque remontage contrôler la T° et les sucres (Babo et Brix).

Remontages d'air : quand nécessaire, faire tomber le moût par l'ouverture inférieure du fermenteur dans une grand bain et le renverser sur le chapeau de marc avec un pompe. S'assurer que le moût mouille bien le chapeau.

- **DELESTAGE** : du 3^{ème} au 7^{ème} jour (après le 7^{ème} jour à définir selon les résultats analytiques et sensoriels).

Vider complètement le fermenteur du liquide 2 fois par jour en mettant le vin dans une grande cuve. Après au moins 2 heures d'attente ramener le moût dans le fermenteur original en s'assurant que le moût ai pris le plus d'air possible et qu'il

retombe indirectement sur le chapeau de marc à travers les parois internes de la cuve. Pendant cette opération éliminer les pépins avec un passoir.
A chaque délestage contrôler la T° et les sucres (Babo et Brix).

8. SOUTIRAGE :

Soutirer en cuve d'acier ; ajouter le vin de drainage et de premier pressurage, ranger le pressé dans des conteneurs dédiés (attention à l'hygiène). La date du soutirage devra être décidée selon les résultats analytiques et sensoriels.

9. 1^{er} DECUVAGE ET ADDITION DE EPYCA 2 RED :

3 jours après le soutirage décuver en éliminant le lie et **ajouter peu à peu 1 litre de EPYCA 2 RED** chaque 20 hl de vin + **10g/hl de tanin pour vieillissement des rouges**, faire un remontage énergique et garder les cuves remplies.

10. STABILISATION :

Appliquer les procédures habituelles de stabilisation, éventuelle transition en bois, et finitions du vin sans utilisation de produits sulfités.

11. EMBOUTEILLAGE :

Addition facultative de 1 litre de EPYCA 3 RED tous les 20 hl de vin à l'embouteillage avant l'éventuelle filtration finale si on désire augmenter la conservation du vin ou si on estime que le vin n'a pas assez de protection anti-oxydative

RESPECTER CATEGORIQUEMENT TOUS LES PROCESSUS ANTIOXIDANTS STANDARD (PROTECTION CONTRE LES CONTAMINATIONS EXTERNES)

Ce protocole a été préparé et optimisé grâce aux tests effectués auprès de plusieurs producteurs de vin et l'application du produit *EPYCA RED* à différents types de vins.

Ce protocole est indicatif et ne remplace pas les connaissances et le talent du vigneron

Effets technologiques:

- ✓ Elimination de l'utilisation des sulfites
- ✓ Régularité et stabilisation du processus de fermentation
- ✓ Protection de la composante aromatique
- ✓ Protection de la coloration par oxydation
- ✓ Augmentation de la stabilité tartrique et protéique du vin
- ✓ Augmentation de l'exaltation aromatique
- ✓ Augmentation de la conservation du vin dans le temps

Effets organoleptiques:

- ✓ Augmentation de l'équilibre et de la structure du goût
- ✓ Tons brillants
- ✓ Arome propre intense et persistant
- ✓ Saveur douce, abondante et équilibrée

Packaging et conservation:

- ✓ Bouteilles et Bacs en plastique HDPE alimentaire de 1 litre, 5 litres et 10 litres.
- ✓ Les Bouteilles et les Bacs doivent être conservés bien fermés de manière à protéger le produit des contaminations.
- ✓ Le produit doit être conservé dans un endroit sec, aéré et protégé du risque de gel.
- ✓ A conserver entre 10°C et 32°C pour éviter la séparation des composants et prolonger la durée de vie du produit.

PRODUCTEUR

BIOMA SA

Via Luserte Sud 8
CH-6572 Quartino, Suisse

Email: info@bioma.com
Web: www.bioma.com