

EPYCA SWEET ML-STOP

COADIUVANTI BIOLOGICI PER VINIFICAZIONE IN ASSENZA DI FERMENTAZIONE MALOLATTICA E SENZA SOLFITI AGGIUNTI

EPYCA SWEET ML-STOP è una linea di **coadiuvanti biologici**, ottenuti a partire da complessi polifenolici naturali estratti dai vinaccioli dell'uva, **per vinificare ad alto tenore zuccherino in assenza di fermentazione malolattica e senza aggiunta di solfiti e classificati come tannini** secondo la regolamentazione OIV: **OENO 6/2008 E-COEI-1-TANNIN/INS. 181**.

EPYCA SWEET ML-STOP si integra perfettamente nei protocolli tradizionali di vinificazione dolce e permette una **tempestiva protezione dall'ossidazione e una rapida stabilizzazione di aromi e sostanze coloranti**, preservando al massimo il patrimonio aromatico e polifenolico dell'uva senza utilizzare l'anidride solforosa.

Il risultato è la **produzione di vini dolci senza solfiti, più completi, stabili e longevi**, ma soprattutto un miglioramento delle qualità organolettiche dei vini che colpiscono integrità, freschezza aromatica e pienezza gustativa.

EPYCA SWEET ML-STOP consiste in **4 diverse formulazioni da usarsi in maniera sinergica in sostituzione alla solfitazione:**

EPYCA 1 SWEET grazie alla sua elevata attività antiossidante è ideale per la fermentazione dei mosti. L'attività di **EPYCA 1 SWEET** è di proteggere dall'ossidazione e esaltare l'attività dei lieviti autoctoni e/o inoculati. **Da usare nel mosto dopo l'inoculo dei lieviti selezionati o per stimolare i lieviti naturali e meglio indirizzare la fermentazione alcolica.** **EPYCA 1 SWEET** migliora i caratteri organolettici del mosto stesso.

EPYCA ML-STOP si utilizza sempre **terminata la fermentazione alcolica per il blocco della fermentazione malolattica e/o post attività di filtrazione tangenziale.**

EPYCA 2 SWEET si utilizza per l'affinamento dei vini. **EPYCA 2 SWEET** si caratterizza per l'**elevato potere equilibrante e stabilizzante nel vino. Il suo utilizzo ottimale è alla fine della fermentazione malolattica e post attività di filtrazione tangenziale.** **EPYCA 2 SWEET** migliora le componenti organolettiche e le caratteristiche di conservabilità.

EPYCA 3 SWEET è da **utilizzarsi all'imbottigliamento migliora stabilità e aumenta la conservazione del vino nel tempo.**

MODO D'USO CONSIGLIATO

Gli studi condotti da Bioma consigliano l'utilizzo secondo il rapporto di 1 KIT EPYCA SWEET per 10 HL (1'000 litri) di mosto/vino. Agitare bene prima dell'uso.

EPYCA 1 SWEET e EPYCA 2 SWEET sono da utilizzarsi obbligatoriamente.

L'uso di **EPYCA 3 SWEET** è **facoltativo e lasciato alla decisione dell'enologo** in caso si desideri aumentare la conservazione del vino o se si valuti che il vino non ha sufficiente protezione antiossidativa.

EPYCA ML-STOP e da **utilizzarsi rispettando assolutamente il rapporto 1/1'000** - 1 litro di **EPYCA ML-STOP** per 10 HL (1'000 litri) di mosto/vino.

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO

In ottemperanza ai: Regolamento (CE) N. 606/2009, Codex Alimentarius OIV e OIV Practices (Art. 2.1-2.1.7-3.2-3.2.6).

EPYCA SWEET ML-STOP è fatto con Tannini Enologici (OENO 6/2008 e OENO 352/2009 F-COEI-1-TANINS/INS.181) ottenuti da complessi polifenolici naturali estratti dai vinaccioli dell'uva (*Vitis vinifera*).

UTILIZZABILE IN VINI BIOLOGICI E NOP

Conforme al Regolamento CE N. 834/2007 - RUE 203/2012 e al Regolamento americano NOP ("Made with...")

ETICHETTATURA PERMESSA IN EU

La Commissione Europea permette ai produttori di vino, i cui vini hanno livelli di SO₂ totale sotto ai 10mg/l e non aggiungono solfiti, di indicare sulle etichette: **"Senza Solfiti Aggiunti"** o **"Non Contiene Solfiti Aggiunti"**, tenendo tuttavia conto di quanto stabilito dall'art. 36 del Reg. UE N. 1169/2011, relativo ai requisiti applicabili alle informazioni volontarie, e dall'art. 7 dello stesso regolamento relativo alle pratiche leali d'informazione.

ESEMPIO DI PROTOCOLLO DIMOSTRATIVO PER VINIFICARE IN BIANCO E ROSATO IN ASSENZA DI FERMENTAZIONE MALOLATTICA E SENZA SOLFITI AGGIUNTI

1. CONFERIMENTO UVE
2. PRESSATURA UVE
3. SEPARAZIONE MOSTOFIORE
4. AGGIUNTA ENZIMI PECTOLITICI ALLO SGRONDO PRESSA
5. REFRIGERAZIONE MOSTO CON RIMONTAGGIO
6. AGGIUNTA ACIDO ASCORBICO
7. AGGIUNTA TANNINI
8. FLOTTAZIONE CON AZOTO
9. TRAVASO
10. ANALISI MOSTO
11. INOCULO LIEVITI
12. **AGGIUNTA DI "EPYCA 1 SWEET"**
13. AVVIO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA A T° CONTROLLATA
14. DOPO 12 ORE AGGIUNTA DI FOSFATO AMMONICO
15. A 1/3 DELLA FERMENTAZIONE AGGIUNTA DI SCORZE DI LIEVITO
16. A META' FERMENTAZIONE AGGIUNTA DI BENTONITE E PVPP ED EVENTUALMENTE GELATINA
17. EVENTUALI CORREZIONI DI GRADO E/O ACIDITA'
18. ANALISI PER IL CONTROLLO DELLA FINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA
19. **AGGIUNTA DI "EPYCA ML-STOP"**
20. ANALISI PER VERIFICARE L'ARRESTO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA
21. TRAVASO IN VASCA SATURA DI AZOTO CON EVENTUALE AGGIUNTA DI TANNINO DI VINACCIOLO
22. **AGGIUNTA DI "EPYCA 2 SWEET" DOPO 10 ORE**
23. INIZIO BATONNAGE
24. **AGGIUNTA FACOLTATIVA DI "EPYCA 3 SWEET" DOPO LA FILTRAZIONE E PRIMA DELLA MESSA IN BOTTIGLIA. OSSERVARE CATEGORICAMENTE TUTTI I PROCESSI ANTIOSSIDATIVI STANDARD (PROTEZIONE CONTRO LE CONTAMINAZIONI ESTERNE)**

Questo protocollo indicativo è stato redatto in base alle esperienze enologiche con i vari produttori ed ai risultati ottenuti con l'applicazione di *EPYCA SWEET ML-STOP* per varie tipologie di vini rossi. Questa scheda non vuole sostituirsi alle conoscenze e alla maestria dell'enologo.

Effetti Tecnologici:

- ✓ Eliminazione della solfitazione
- ✓ Regolarità nella cinetica fermentativa
- ✓ Protezione della componente aromatica
- ✓ Protezione della sostanza colorante dall'ossidazione
- ✓ Incremento della stabilità tartarica e proteica dei vini
- ✓ Maggiore esaltazione e persistenza aromatica
- ✓ Maggiore integrità e longevità del vino

Effetti Organolettici:

- ✓ Incremento della consistenza del vino
- ✓ Incremento dell'equilibrio del vino
- ✓ Incremento dell'integrità del vino

Confezioni e Condizioni di Conservazione:

- ✓ Bottiglie bidoncini in plastica HDPE per uso alimentare da 1 litro, 5 e 10 litri.
- ✓ Bottiglie e bidoncini sono da tenere ben chiusi per proteggere il prodotto da contaminazioni
- ✓ Il prodotto deve essere conservato in luogo asciutto, ventilato. Non refrigerare.
- ✓ Conservare tra 10° C (50° F) e 32° C (90° F) per evitare la separazione delle componenti e prolungare la shelf life.

Informazioni regolatorie / classificazione ed etichettatura

Le sostanze chimiche sono classificate secondo il loro livello di pericolosità fisica, della salute e dell'ambiente. Questi pericoli sono indicati attraverso specifiche etichette e schede di sicurezza (SDS). Con il GHS (Global Harmonized System) le indicazioni di pericolosità sono state standardizzate a livello mondiale così che i destinatari dell'informazione (operai in produzione, responsabili dei primi soccorsi e consumatori) possano meglio capire la pericolosità dei prodotti chimici utilizzati. In EU i principi del GHS sono ratificati nel regolamento EU-1272/2008 (CLP).

In ottemperanza a questo regolamento, *EPYCA SWEET ML-STOP* **non deve essere classificato né etichettato** per le proprietà fisico-chimiche, per effetti sulla salute e sull'ambiente.

PRODUTTORE

BIOMA SA

Via Luserte Sud 8
CH-6572 Quartino, Svizzera

T. +41 91 840 1015
Email: info@bioma.com
Web: www.bioma.com