

# EPYCA SWEET

## ADJUVANTS BIOLOGIQUES POUR LA VINIFICATION DE VINS DOUX SANS ADDITION DE SULFITE

**EPYCA SWEET** 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 des vins à haute teneur en sucre résiduel sans addition de sulfite.**

**EPYCA SWEET s'intègre parfaitement dans les protocoles traditionnels de vinification en blanc et rosé 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 blancs et rosés sans sulfites ajoutés complets, stables et durables dans le temps** avec des qualités organoleptiques qui se distinguent par leur fraîcheur aromatique et la rondeur du gout.

**EPYCA SWEET consiste en 3 formulations à utiliser de manière synergique en substitutions du sulfite:**

**EPYCA 1 SWEET** est conçu pour la fermentation du moût, protège de l'oxydation et stimule l'activité des levures naturels et/ou inoculés. **EPYCA 1 SWEET 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 SWEET** 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 SWEET** améliore les qualités organoleptiques et augmente la conservation du vin dans le temps.

**EPYCA 3 SWEET 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 SWEET** jusqu'à 20 HL (2'000 litres) de moût/vin. Bien mélanger avant l'usage.

**EPYCA 1 SWEET et EPYCA 2 SWEET sont à utiliser obligatoirement.**

**EPYCA 3 SWEET 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 SWEET 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 DOUX SANS ADDITION DE SULFITE

1. CHARGEMENT DE RAISIN
2. FOULAGE DU RAISIN
3. SEPARATION DU MOÛT
4. ADDITION DES ENZYMES PECTOLITIQUES À L'EGOUTTOIR
5. REFRIGERATION DU MOÛT AVEC REMONTAGE
6. ADDITION D'ACIDE ASCORBIQUE
7. ADDITION DE TANNINS
8. FLOTTAISON AVEC AZOTE
9. TRANSFER
10. ANALYSE DU MOÛT
11. INOCULATION DE LEVURES REHYDRATEES POUR LA PRODUCTION DE GLUTATHION
12. **ADDITION DE "EPYCA 1 SWEET"**
13. DEMARRAGE DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE A TEMPERATURE CONTROLEE
14. APRES 12 HEURES ADDITION DE PHOSPHATE D'AMMONIUM
15. A 1/3 DE LA FERMENTATION ADDITION D'ECORCES DE LEVURE
16. A DEMI-FERMENTATION ADDITION DE BENTONITE ET EVENTUELLEMENT DE GELATINE
17. EVENTUELLES CORRECTIONS DU DEGRE ALCOOLIQUE ET/OU DE L'ACIDITE
18. FIN DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE ET TRANSFER EN CUVES SATUREES EN AZOTE (EVENTUELLEMENT ADDITION DE TANNINS)
19. ANALYSE (CONTROLE DE LA FIN DE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE)
20. **ADDITION DE "EPYCA 2 SWEET"**
21. DEMARRAGE DU BÂTONNAGE
22. **ADDITION FACULTATIVE DE "EPYCA 3 SWEET" APRES FILTRATION ET AVANT LA MISE EN BOUTEILLE. RESPECTER CATEGORIQUEMENT TOUS LES PROCESSUS ANTIOXIDANTS STANDARD (PROTECTION CONTRE LES CONTAMINATIONS EXTERNES)**

Ce protocole a été préparé et optimisé grâce au test effectués auprès de plusieurs producteurs de vin et l'application du produit *EPYCA SWEET* 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 gout
- ✓ 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](mailto:info@bioma.com)  
Web: [www.bioma.com](http://www.bioma.com)