

# EPYCA WHITE

## ADJUVANTS NATURELS POUR VINIFICATION EN BLANC ET ROSE SANS SULFITE AJOUTE

**EPYCA WHITE** 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 blanc et rosé sans addition de sulfite.

**EPYCA WHITE ML-STOP** s'intègre parfaitement dans les protocoles traditionnels de vinification en blanc et rosé et permet une protection antioxidative 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 goût.

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

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

**EPYCA 3 WHITE** 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 WHITE** jusqu'à 20 hl (2'000 litres) de moût/vin. Bien agiter les produits avant l'usage.

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

**EPYCA 3 WHITE** 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 WHITE 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  
VINIFICATION DE VINS BLANCS ET ROSES  
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 :**  
Ne se fait pour les raisins parfaitement mûrs et sains qui sont directement pressés et si possible à basse vitesse.
4. **PRESSURAGE ET ENCUVAGE :**  
Remplir la presse et pomper le moût dans une cuve thermo-conditionnée à une température autours de  $5^{\circ}\text{C}$ ; presser jusqu'à une pression de 1,2 atm. Outre cette pression le moût doit être considéré comme pressé et doit donc être tenu séparé.
5. **ADDITION DES ENZYMES PECTOLYTIQUES :**  
Ajouter graduellement dans la cuve de récolte de la presse **2 g/hl d'enzymes pectolytiques** pour vin blanc.
6. **DEBOURBAGE :**  
Lorsque le moût a atteint la température de  $10^{\circ}\text{C}$ , ajouter **20 g/hl bentonite + 20g/hl de PVPP + 5 g/hl de tanin de galle** et faire un remontage pendant 15-20 minutes puis laisser décanter pour 18 24 heures
7. **ANALYSES :**  
Prélevez un échantillon pour l'analyse de chaque cuve avant que la fermentation soie déclenchée et analysés les valeurs suivants: sucres, acidité totale, pH; vérifier l'acidité volatile tous les trois jours et à la fin de la fermentation alcoolique surveillez l'acide malique et l'acide lactique.
8. **PREPARATION DU MOÛT A L'INOCULATION :**  
Une fois le débouillage terminé, décanter le moût déféqué et **ajouter 1 litre de EPYCA 1 WHITE** pout environ 20 hectolitres de moût + Levures préalablement réhydratées selon les protocoles de réhydratation (pied de cuve) et de faire un remontage énergique pour activer et améliorer la fonctionnalité de EPYCA.
9. **FERMENTATION :**  
Lorsque le pied de cuve est en fermentation, l'ajouter au reste de la masse à travers un remontage en contrôlant que la température du mélange soit similaire à celle du pied de cuve afin de ne pas provoquer un choc thermique aux levures; à la fin de cette opération ajouter avec le même remontage, **l'activateur de fermentation (20 g/hl)**; à moitié fermentation ajouter **20 g/hl de sels d'ammonium** (phosphate d'ammonium). A moitié fermentation ajouter **5 g/hl de tanin de raisin**.  
Pendant la fermentation alcoolique contrôler la température et les sucres (Babo ou Brix).
10. **FERMENTATION A TEMPERATURE CONTROLEE :**  
Maintenir entre  $16^{\circ}\text{C}$  et  $18^{\circ}\text{C}$

11. **SOUTIRAGE :**

Vers la fin de la fermentation (sucre autour de 5g/l) soutirer pour séparer le vin des lies grosses et pour oxygéner la masse, en prenant soin de ne pas baisser la température excessivement. Ajouter à ce stade **20g/hl de zeste de levure** + **5 g/hl de tanin de raisin**.

12. **FERMENTATION MALOLACTIQUE :**

Porter le vin à 18°C et inoculer les bactéries pour la malolactique.

13. **ELEVAGE :**

Quand l'acide malique a disparu, au redémarrage des activités après clarification et filtration ou après stabilisation tartrique **ajouter 1 litre de EPYCA 2 WHITE** pour environ 20 hl de vin.

14. **TRAITEMENT ET STABILISATION :**

Appliquer les procédures habituelles de stabilisation, tout passage dans le bois, et la finition du vin sans utilisation de produits sulfités.

15. **EMBOUTEILLAGE :**

**Addition facultative de 1 litre de EPYCA 3 WHITE** (pour 20hl de vin) 24 heures avant la filtration finale (0.45 micron) avant la mise en bouteille 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 au test effectués auprès de plusieurs producteurs de vin et l'application du produit *EPYCA WHITE* à différents types de vins blancs et rosés. 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
- ✓ Arôme 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)