

EPYCA RED

COADIUVANTI NATURALI PER VINIFICAZIONE IN ROSSO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

EPYCA RED è una linea di **coadiuvanti naturali per vinificare in rosso senza aggiunta di solfiti**, integrandosi perfettamente nei protocolli tradizionali di vinificazione in rosso.

EPYCA RED permette una **tempestiva protezione dall'ossidazione e una rapida stabilizzazione di aromi e sostanze coloranti nel mosto**, preservando al massimo il patrimonio aromatico e polifenolico dell'uva senza utilizzare l'anidride solforosa.

Il risultato è la **produzione di vini rossi senza solfiti, completi, stabili e longevi**, con qualità organolettiche che colpiscono per integrità, freschezza aromatica e pienezza gustativa.

Il Kit **EPYCA RED** è formato da **3 diverse formulazioni da usarsi in maniera sinergica e sequenziale in sostituzione totale alla solfitazione**:

EPYCA 1 RED si utilizza per la fermentazione dei mosti, protegge dall'ossidazione ed esalta l'attività dei lieviti autoctoni e/o inoculati. **Da usare nel mosto all'inoculo dei lieviti selezionati o per stimolare i lieviti naturali e meglio indirizzare la fermentazione alcolica.**

EPYCA 2 RED si utilizza per l'affinamento dei vini e 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 RED* affina l'espressione delle componenti organolettiche e delle caratteristiche di conservabilità.

EPYCA 3 RED è da **utilizzarsi all'imbottigliamento**, aiuta la 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 RED* per 20 hl (2'000 litri) di mosto/vino. Agitare bene il prodotto prima dell'uso.

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

L'uso di **EPYCA 3 RED** 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 abbia sufficiente protezione antiossidativa.

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 RED 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*) e legni tannici.

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 20 HL DI VINO ROSSO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

1. RACCOLTA:

I grappoli devono essere selezionati con cura dal raccoglitore e gli acini non buoni devono essere allontanati dal grappolo al momento della raccolta.

La raccolta deve essere eseguita utilizzando esclusivamente cassette di plastica interamente forate (pulite con cura). L'uva deve essere adagiata con delicatezza all'interno delle cassette e non deve in alcun modo essere schiacciata. Accertarsi che foglie, terra, rami o erba non entrino nelle cassette.

2. CONFERIMENTO UVE:

Il trasporto dell'uva dalla vigna alla cantina deve essere celere ma non traumatico.

In caso si utilizzino cassette a fondo chiuso, accertarsi che non si creino mosti nei carichi.

La T° dell'uva dovrebbe essere $\leq 20^{\circ}\text{C}$.

3. DIRASPATURA/PIGIATURA UVE:

L'operazione deve essere fatta a basso numero di giri, accertarsi che il raspo esca integro dalla macchina, senza escoriazioni o fratture. Non devono rimanere residui di pedicelli o racimoli sugli acini pigiati.

4. AGGIUNTA DI EPYCA 1 RED ED ENZIMI:

Aggiungere 1 litro di EPYCA 1 RED per ogni 3'000 kg di uva pigiata frazionandolo sul pigiato man mano che viene riempita la vasca di fermentazione.

5. FERMENTAZIONE:

Con il primo carico aggiungere **20 g/hl di lieviti per vini rossi** preventivamente reidratati, finite le operazioni di ammostamento, aggiungere l'**attivante di fermentazione (20g/hl)**:

- Dopo 1 giorno di fermentazione aggiungere **5 g/hl di tannino di galla**
- Il 5° giorno di fermentazione aggiungere ancora **5 g/hl di tannino di quercia + 20 g/hl sali ammoniacali** (fosfato ammonico).
- Durante la fermentazione alcolica controllare T° e zuccheri (Babo o brix).

6. TEMPERATURE:

- Periodo dal 1° al 3° giorno max 28°C
- Periodo dal 4° giorno in poi max 22°C

7. ESTRAZIONI:

- **RIMONTAGGI:** vanno iniziati dal 2° giorno o comunque dopo l'alzata del cappello.

Frequenza: 2/4 volte al giorno nei primi 2gg. La durata dell'operazione deve essere tale da assicurare almeno un ricambio completo della vasca in fermentazione (verificare la portata oraria della pompa). Ad ogni rimontaggio controllare T° e zuccheri (Babo o Brix).

Rimontaggi all'aria: quando necessario, fare cadere il mosto dal bocchettone inferiore del fermentino in una grossa tinozza e riversarlo sul cappello di vinacce per mezzo di una pompa. Assicurarsi che il mosto bagni completamente il cappello.

- **DELESTAGE:** dal 3° al 7° giorno (oltre il 7° giorno da definire in base alle verifiche analitiche e sensoriali)

Svuotare completamente il fermentino del liquido 2 volte al giorno sbattendo il vino in una tinozza capiente. Aspettare almeno 2 ore e riportare il mosto sul fermentino originario assicurandosi che il mosto abbia preso più aria possibile e che ricada indirettamente sul cappello tramite le pareti interne della vasca. Durante questa operazione eliminare i vinaccioli mediante un setaccio.

A ogni delestage controllare T° e Zuccheri (Babo o Brix)

8. SVINATURA:

Svinare in acciaio; aggiungere il vino di sgrondo e di prima pressatura, stivare il torchiato in appositi contenitori (attenzione alla pulizia). La data di svinatura dovrà essere decisa in base alle verifiche analitiche e sensoriali.

9. **1° TRAVASO E AGGIUNTA EPYCA 2 RED:**

A tre giorni dalla svinatura travasare sfecciando e **aggiungere gradualmente 1 litro di EPYCA 2 RED** per ogni 20 hl di vino + **10 g/hl di tannino di affinamento per rossi**, fare un energico rimontaggio e tenere i contenitori colmi.

10. **LAVORAZIONI DI STABILIZZAZIONE**

Applicare le consuete procedure di stabilizzazione, eventuale passaggio in legno, e finitura del vino senza utilizzo di prodotti con solforosa

11. **IMBOTTIGLIAMENTO:**

Aggiunta facoltativa di 1 litro di EPYCA RED 3 per ogni 20 hl di vino all'atto dell'imbottigliamento a monte della eventuale filtrazione finale (a discrezione dell'enologo in caso si desideri aumentare la conservazione del vino o se si valuti che il vino non abbia sufficiente protezione antiossidativa).

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 e ai risultati ottenuti con l'applicazione di *EPYCA RED* per varie tipologie di vini rossi. Questa scheda non vuole sostituirsi alle conoscenze e alla maestria dell'enologo.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE E SICUREZZA

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
- ✓ Agitare bene prima dell'uso

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 RED* **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