

EPYCA WHITE ML-STOP

**COADIUVANTI NATURALI PER VINIFICAZIONE IN BIANCO O ROSATO
IN ASSENZA DI FERMENTAZIONE MALOLATTICA E SENZA SOLFITI AGGIUNTI**

EPYCA WHITE ML-STOP è una linea di **coadiuvanti naturali per vinificare in bianco e rosato in assenza di fermentazione malolattica senza aggiunta di solfiti** integrandosi perfettamente nei protocolli tradizionali di vinificazione in bianco o rosato.

EPYCA WHITE ML-STOP **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 bianchi e rosati senza solfiti, completi, stabili e longevi**, con qualità organolettiche che colpiscono per integrità, freschezza aromatica e pienezza gustativa.

Il Kit **EPYCA WHITE ML-STOP** è formato da **4 diverse formulazioni da usarsi in maniera sinergica e sequenziale in sostituzione alla solfitazione**:

EPYCA 1 WHITE 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 ML-STOP si utilizza sempre **terminata la fermentazione alcolica per il blocco della fermentazione malolattica.**

EPYCA 2 WHITE 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 WHITE* affina l'espressione delle componenti organolettiche e delle caratteristiche di conservabilità.

EPYCA 3 WHITE 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 WHITE ML-STOP* per 20 hl (2'000 litri) di mosto/vino. Agitare bene il prodotto prima dell'uso.

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

L'uso di **EPYCA 3 WHITE** 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.

EPYCA ML-STOP è 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 WHITE 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 20 HL DI VINO BIANCO O ROSATO IN ASSENZA DI FERMENTAZIONE MALOLATTICA SENZA SOLFITI AGGIUNTI

1. RACCOLTA:

I grappoli devono essere selezionati con cura dal raccogliitore 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:

Non si esegue per uve perfettamente sane e mature che vanno direttamente pigiate e possibilmente a bassa velocità.

4. PRESSATURA UVE:

Riempire la pressa e pompare il mosto di sgrondo (mosto fiore) in una vasca termocondizionata impostando la T° intorno ai 5°C ; pressare fino a 1.2 atm. Oltre questa pressione, il mosto è da considerarsi torchiato e pertanto va tenuto separato.

5. AGGIUNTA ENZIMI PECTOLITICI:

Aggiungere gradualmente nella vasca di raccolta della pressa **2g/hl di enzima pectolitico per bianchi**

6. DEBOURBAGE:

Quando il mosto fiore avrà raggiunto la T° di 10°C , aggiungere **bentonite 20 g/hl + PVPP 20 g/hl + 5g/hl di tannino di galla** ed effettuare un rimontaggio per 15-20 minuti, e lasciare decantare per 18-24 ore

7. ANALISI:

Prelevare un campione per le analisi da ogni serbatoio prima che la fermentazione s'inneschi ed effettuare le seguenti analisi: zuccheri, acidità totale, pH; controllare l'acidità volatile ogni tre giorni ed a fine fermentazione alcolica monitorare acido Malico e Acido Lattico.

8. PREPARAZIONE MOSTO ALL'INOCULO:

Una volta terminato il debourbage, travasare il mosto defecato e **aggiungere 1 litro di EPYCA 1 WHITE** per circa 20 hl di mosto defecato + Lieviti preventivamente reidratati secondo i protocolli di reidratazione (Pied de Cuve) e fare un energico rimontaggio per attivare e migliorare la funzionalità di EPYCA.

9. FERMENTAZIONE:

Quando il pied de cuve è in fermentazione, aggiungerlo al resto della massa tramite rimontaggio controllando che la temperatura della massa sia simile a quella del pied de cuve per non provocare shock termici ai lieviti; alla fine di questa operazione aggiungere con lo stesso rimontaggio, **l'attivante di fermentazione (20g/hl)**; a metà fermentazione aggiungere **20g/hl di sali ammoniacali** (fosfato ammonico). A metà fermentazione aggiungere **5g/hl di tannino d'uva**.

Durante la fermentazione alcolica controllare T° e zuccheri (Babo o brix).

10. FERMENTAZIONI A T° CONTROLLATA: mantenere fra i 16°C e i 18°C

11. TRAVASO:

Verso la fine della fermentazione (zuccheri intorno a 5gr/lit) travasare per separare il vino fiore dalle fecce grossolane e per ossigenare ulteriormente la massa, facendo attenzione a non abbassare eccessivamente la temperatura. Aggiungere in questa fase **20g/hl di scorze di lievito + 5g/hl di tannino d'uva.**

12. INIBIZIONE PARTENZA FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

Alla fine della fermentazione alcolica **aggiungere 1 litro di EPYCA ML-STOP A e 1 litro di EPYCA ML-STOP B per 20hl di mosto**, chiarificare sfecciando, filtrare o fare stabilizzazione tartarica e di mantenere la vasca chiusa ermeticamente. Nel caso si desiderasse ritardare l'inizio dell'affinamento mantenere il mosto a 3°C fino alla ripartenza del processo.

13. AFFINAMENTO:

Entro 48 ore **aggiungere 1 litro EPYCA 2 WHITE** per circa 20hl di mosto.

14. LAVORAZIONI E STABILIZZAZIONE:

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

15. IMBOTTIGLIAMENTO:

Aggiunta facoltativa di 1 litro di EPYCA 3 WHITE per ogni 20hl di vino da imbottigliare 24 ore prima della filtrazione finale (0.45micron) e della messa in bottiglia (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 WHITE ML-STOP* per varie tipologie di vini bianchi e rosati senza fermentazione malolattica. 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 WHITE 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