

PHYLIA® CYS

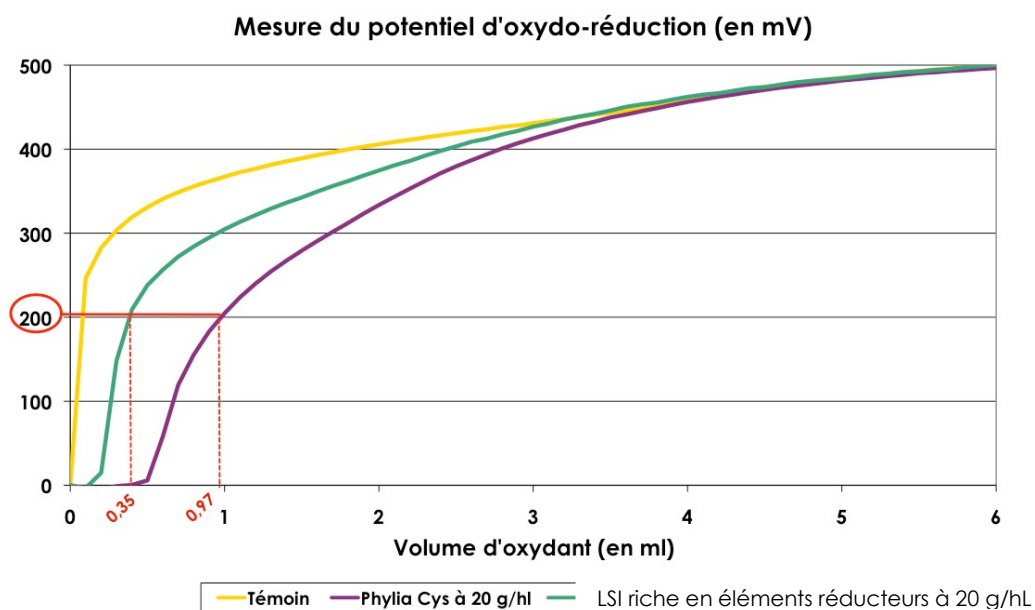
**Produit de la levure à pouvoir réducteur renforcé
pour la protection contre l'oxydation des vins blancs et rosés**

CARACTERISTIQUES

PHYLIA® CYS est un produit très riche en éléments réducteurs. Les différentes levures sèches inactives (LSI) le constituant confèrent à **PHYLIA® CYS** un fort pouvoir de protection des goûts blancs et rosés vis-à-vis de l'oxydation, et contribue à la prévention du phénomène de vieillissement prématuré sur les vins de garde. Elle libère également dans le milieu des nutriments naturellement présent dans les produits de la levure et facilite ainsi les fermentations.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Apport de nutriments
- Pouvoir antioxydant.
- Protection des arômes par une utilisation précoce sur moût débourbé.
- Prévention du vieillissement prématuré.



Graphique : protection de l'oxydation d'un vin blanc). Détermination du potentiel d'oxydoréduction par ajout croissant d'une solution oxydante (méthode Sofralab).

PHYLIA® CYS augmente très fortement la résistance à l'oxydation du vin, et nettement plus efficacement qu'une levure spécifique inactive classique riche en éléments réducteurs. En effet, pour un même niveau de potentiel d'oxydo-réduction, 2 fois plus d'oxydant sont nécessaires sur le vin traité avec **PHYLIA® CYS**.

APPLICATIONS

- Vinification des vins blancs et rosés.
- Fortement recommandé en cas de risque d'oxydation majoré : présence de laccase, faible efficacité du SO₂, faible protection antioxydante, forte exposition à l'air etc.
- Préalable à l'élevage des vins blancs de garde pour limiter l'évolution aromatique et leur perte de fraîcheur.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 15 à 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dispenser **PHYLIA® CYS** dans 10 fois son poids d'eau.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

Pour une efficacité optimale, ajouter sur moût débourbé avant le départ de la fermentation alcoolique.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.