

PHYLIA CYS

Produto da levedura com poder redutor reforçado
para a proteção contra a oxidação dos vinhos brancos e rosados

CARACTERÍSTICAS

PHYLIA CYS é uma associação sinérgica de um produto da levedura específica e de uma celulose microcristalina selecionada. A fracção produto da levedura corresponde a leveduras específicas inativas ricas em aminoácidos e pequenos peptídeos redutores. Ela confere a **PHYLIA CYS** um forte poder de proteção dos mostos brancos e rosados face à oxidação e contribui para a prevenção do fenómeno de envelhecimento prematuro nos vinhos de guarda. A fracção celulose microcristalina intervém a favor do metabolismo das leveduras e do desenvolvimento da fermentação alcoólica. De fato, reduz a toxicidade do meio (melhor libertação do CO₂ e apoio da levedação), melhora a permeabilidade da parede da levedura e favorece a libertação dos polissacarídeos no meio.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Fornece nutrientes
- Poder antioxidante.
- Proteção dos aromas através de uma utilização precoce em mosto sem borras.
- Prevenção do envelhecimento prematuro.

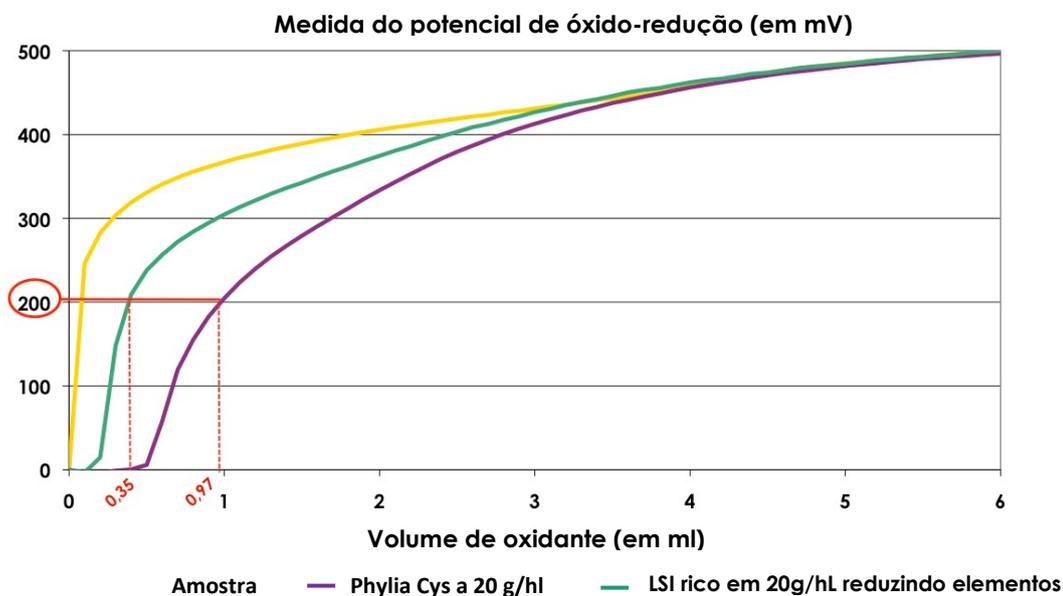


Gráfico: proteção da oxidação de um vinho branco. Determinação do potencial de óxido-redução pela adição crescente de uma solução oxidante (método Sofralab).

PHYLIA CYS aumenta bastante a resistência à oxidação do vinho e de forma claramente mais eficaz do que uma levedura específica inativa clássica rica em reduzindo elementos. De fato, para um mesmo nível de potencial de óxido-redução, são necessárias 2 vezes mais de oxidante no vinho tratado com **PHYLIA CYS**.

APLICAÇÕES

- Vinificação dos vinhos brancos e rosados.
- Fortemente recomendado quando existe um risco de oxidação acrescida: presença de *lacasse*, fraca eficácia do SO₂, fraca proteção antioxidante, forte exposição ao ar, etc.
- Antes do estágio de envelhecimento dos vinhos brancos de *guarda* afim de limitar a evolução aromática e a sua perda de frescor.

DOSAGEM

Dose recomendada: 15 a 30 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar **PHYLIA CYS** em 10 vezes o seu peso de água.
Incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar bem.

Precauções de utilização:

Para uma eficiência otimizada, adicionar no mosto sem borras antes do início da fermentação alcoólica.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg – Caixa de cartão de 15 x 1 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia fechada, selada de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.