

PHYLIA® EPL

Hefeproteinextrakt für eine Schöpfung, die den Wein schont

MERKMALE

PHYLIA® EPL ist das Ergebnis einer jahrelangen Forschung zur Schöpfung von Most und Wein anhand von Proteinen, die ausschließlich aus Hefen stammen. **PHYLIA® EPL** war Gegenstand einer Dissertation, die in Zusammenarbeit mit der Hochschule Geisenheim durchgeführt wurde. PHYLIA EPL beruht auf einem innovativen industriellen Verfahren, das die Extraktion, Konzentration und Lagerung der hefebürtigen Proteine möglich macht. Mit diesem Verfahren kann aus einer selektierten önologischen Hefe ein Zytoplasmaextrakt, der für die gewünschte Anwendung von Bedeutung ist, gewonnen werden.

Der Gesamtproteingehalt von *Saccharomyces* spp in der Trockenmasse beträgt über 50 % und 50 % der Proteine sind grösser als 15 kD (Kilodalton).

PHYLIA® EPL ist das erste Schöpfungsmittel, dessen Proteine im Wein als endogen betrachtet werden können, da ihre Hydrolyseprodukte (Aminosäuren, Peptide, Oligopeptide und kleine Proteine) von den Hefen nach der alkoholischen Gärung auf natürliche Weise ausgeschieden werden.

Die Produkte der Hefe *Saccharomyces* spp sind nicht allergen. Seine Eigenschaften machen **PHYLIA® EPL** zu einem höchst schonendem Schöpfungsmittel für Wein.

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern.

Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Erkenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Schönt weiße, rote und roséfarbene Moste und Weine.
- Beseitigt Tannine, die für Bittertöne verantwortlich sind.
- Verfeinert Weine auf sehr schonende Weise.
- Sorgt für eine wirksame Klärung von Weinen.
- Ist aufgrund seines Ursprungs nicht von der Kennzeichnung allergener Stoffe betroffen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Qualitative Schöpfung von Most.
- Qualitative Schöpfung von Wein vor der Flaschenabfüllung.
- **PHYLIA® EPL** kann sowohl im Most als auch im Wein vor der Flaschenabfüllung angewendet werden.

DOSAGE

Empfohlene Dosage:

Bei Most: 5 bis 30 g/hL.

Flotation : 5 bis 10 g/hL

Bei Weiß- bzw. Roséwein: 0,5 g/hL bis 5 g/hL

Bei Rotwein: 5 bis 30 g/hL.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: 30 g/hL bei Most und Weißwein, 60 g/hL bei Rotwein.

ANWENDUNG

Im 10-fachen seines Gewichts an Wasser verteilen.

Dem zu behandelnden Gesamtvolumen beigegeben. Gut homogenisieren.

Für eine qualitativ optimale Schönung verwenden Sie nach Möglichkeit einen Zuführhahn für Schönungsmittel des Typs Venturi.

Sicherheitsvorkehrungen:

Bei Weiß- und Roséweinen und, um eine rasche Ausflockung von **PHYLIA® EPL** zu erreichen, wird die Zugabe von Tanninen (z. B. **OENOTANNIN MIXTE MG**, Kastanientannin) als Schönungshilfsmittel dringend empfohlen.

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

500-g-Vakuumsack – Karton mit 30 x 500 g.

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.