

PHYLIA EXEL

**Manoproteínas y proteínas de levaduras totalmente solubles,
para el afinado del vino antes del embotellado**

CARACTERÍSTICAS

PHYLIA EXEL es el resultado de la asociación de manoproteínas y proteínas específicas precedentes de levaduras. La fracción de manoproteínas participa en la estabilización tartárica de los vinos blancos, rosados y tintos con un grado de inestabilidad de pequeño a medio (se recomienda llevar a cabo un test en el laboratorio para determinar la dosis de uso).

PHYLIA EXEL interacciona fuertemente con la matriz del vino, disminuyendo la dureza de los taninos y su astringencia en los vinos tintos, y la sensación de acidez en los vinos blancos y rosados. Todo ello se traduce en una percepción más sedosa de la textura del vino, así como en una mayor complejidad aromática (efecto soporte de las manoproteínas). **PHYLIA EXEL** es una herramienta altamente eficaz para afinar el vino antes del embotellado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Estabilización coloidal.
- Recubrimiento rápido de los taninos en los vinos tintos, dando lugar a una mayor sedosidad: resultados eficaces en menos de una semana, comparado con una crianza sobre lías de varios meses.
- Disminución de la sensación de acidez o de dureza en los vinos blancos y rosados.
- Contribuye a la frescura y al afrutado del vino.
- Desarrollo de la complejidad aromática del vino.

APLICACIONES

- Antes del embotellado de vinos blancos, rosados o tintos.
- Mejorar la estabilidad coloidal global del vino.
- Optimizar el equilibrio gustativo: corrección de una acidez demasiado elevada, de taninos demasiado agresivos, o de una falta de volumen.
- Resaltar la frescura y el afrutado, y desarrollar una complejidad aromática.

DOSIFICACIÓN

Dosis recomendada: 5 a 30 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 70 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar en 20 veces su peso de agua o vino.

Añadir al volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Si se desea utilizar **PHYLIA EXEL** antes del embotellado y sin filtración posterior, hay que llevar a cabo un ensayo previo. En los vinos cuyos polifenoles son muy reactivos (esencialmente vinos tintos), **PHYLIA EXEL** puede provocar la formación de un ligero enturbiamiento por un efecto de clarificación.

Para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete al vacío de 500 g – Caja de 30 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.