

PHYLIA EXEL

**Manoproteínas e proteínas de leveduras totalmente solúveis
para afinagem prévia do vinho antes do engarrafamento**

CARACTERÍSTICAS

PHYLIA EXEL é o resultado da associação de manoproteínas e de proteínas específicas de leveduras. A fração de manoproteínas participa na estabilização tartárica dos vinhos brancos, rosés e tintos que apresentam uma instabilidade baixa à média (testes em laboratório são recomendados para determinar as doses de utilização).

PHYLIA EXEL interage fortemente com a matriz vinho, diminuindo a rudeza dos taninos e a sua adstringência nos vinhos tintos, bem como a sensação de acidez nos vinhos brancos e rosés. Isso traduz-se numa percepção mais sedosa e envolvente da textura dos vinhos, bem como numa maior complexidade aromática (efeito apoio das manoproteínas). **PHYLIA EXEL** é um componente eficiente para afinar os vinhos antes do engarrafamento.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Estabilização coloidal
- Envelopamento rápido dos taninos nos vinhos tintos que se traduz por uma maior maciez: eficaz em menos de uma semana comparado a um estágio sobre as borras de vários meses.
- Diminuição da sensação de acidez ou de rdeza nos vinhos brancos e rosés.
- Suporte de frescor e de frutado dos vinhos.
- Desenvolvimento da complexidade aromática dos vinhos.

APLICAÇÕES

- Antes do engarrafamento de vinhos brancos, rosés ou tintos
- Para melhorar a estabilidade coloidal global dos vinhos
- Para otimizar o equilíbrio gustativo: correção de uma acidez demasiado significativa, de taninos demasiado agressivos ou de uma falta de volume.
- Para acentuar o frescor, o frutado e desenvolver a complexidade aromática.

DOSAGEM

Dose recomendada: 5 a 30 g/hl.

Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: 70 g/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar em 20 vezes o seu peso respectivo de água ou de vinho.
Incorporar ao volume a ser tratar. Homogeneizar bem.

Precauções de utilização:

A utilização de **PHYLIA EXEL** antes do engarrafamento e sem filtração posterior, passa pela realização de um teste prévio. De fato, em determinados vinhos com polifenóis muito reativos (essencialmente vinhos tintos), **PHYLIA EXEL** pode provocar a formação de uma leve turbidez mediante um efeito de colagem.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco a vácuo de 500 g - Caixa de 30 x 500 g.

CONSERVAÇÃO

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

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

A ser utilizado de preferência antes do prazo de validade indicado na embalagem.

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.