

# PHYLIA® ICÔNE

## Manoproteínas de *Saccharomyces Cerevisiae*

### CARACTERÍSTICAS

Las manoproteínas representan alrededor del 35% de los polisacáridos del vino. Estas macromoléculas pertenecen a la familia de los polisacáridos. Se trata de glicoproteínas cuya composición puede variar entre un 70 y un 90% de estructura polisacárida de manosa, un 10 a un 20% de estructura proteica, y finalmente un 10% de glucosa.

Esta variabilidad hace que esta familia presente una gran diversidad de composición y organización molecular.

**PHYLIA® ICÔNE** es una preparación compuesta por manoproteínas puras obtenidas de la pared celular de *Saccharomyces cerevisiae*.

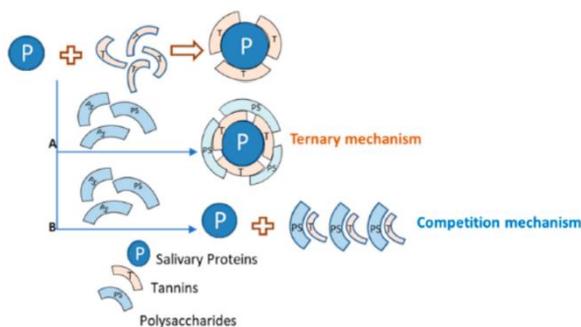
**PHYLIA® ICÔNE** es un producto soluble, lo que permite su utilización en el vino justo antes de la etapa de embotellado.

### PROPIEDADES ENOLOGICAS

**PHYLIA® ICÔNE** participa en la **estabilización** frente a:

- los enturbiamientos proteicos
- las precipitaciones tartáricas
- el color

Mecanismos posibles ((A): mecanismo ternario y (B) mecanismo de competencia implicados en la inhibición de la unión entre taninos y proteínas salivares por parte de los polisacáridos



Tannins in Food: Insights into the Molecular Perception of Astringency and Bitter Taste  
Susana Soares<sup>1</sup>, et al. 2020

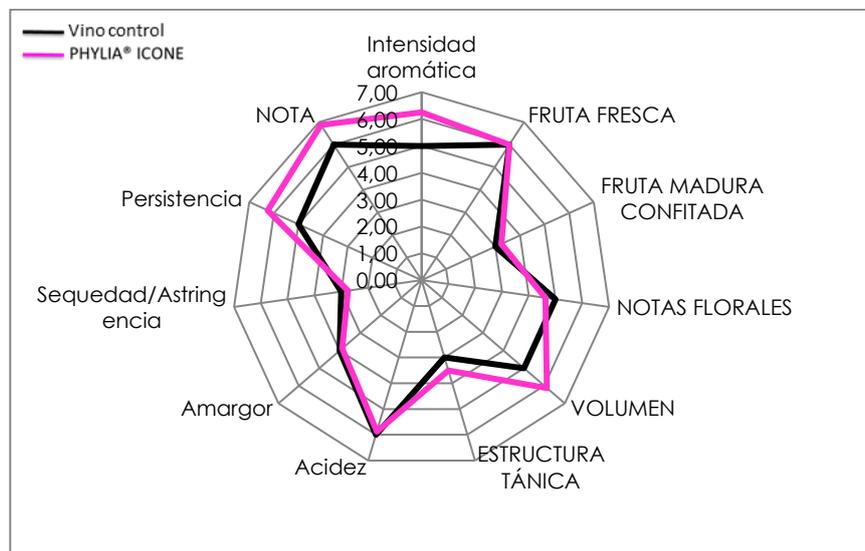
Gracias a su composición, **PHYLIA® ICÔNE** permite también:

- Aumentar las sensaciones de volumen, untuosidad y redondez en boca.
- Disminuir la astringencia y la dureza de los taninos, aportando suavidad.
- Disminuir la percepción ácida, proporcionando una sensación aterciopelada.

## APLICACIONES

**PHYLIA® ICÔNE** puede utilizarse en vinos blancos, rosados, tintos y espumosos.

**PHYLIA® ICÔNE** se añade al vino justo antes del embotellado.



## DOSIS

De 0,5 a 5 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

Rehidratar el producto en 10 veces su peso de vino y homogeneizar la mezcla. Añadir la preparación al vino en el transcurso de un remontado o utilizando un tubo de Venturi para una buena homogeneización del producto en todo el depósito.

### Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

Bote de 250 g.

## CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.*