

PHYLIA MP AFFINAGE

Preparato liquido a base di pareti cellulari di lievito per l'affinamento dei vini

CARATTERISTICHE

PHYLIA MP AFFINAGE è un preparato liquido per l'affinamento dei vini ottenuto da uno specifico trattamento termo-enzimatico di pareti cellulari e di lievito secco inattivato proveniente da **SELECTYS ITALICA CRI**.

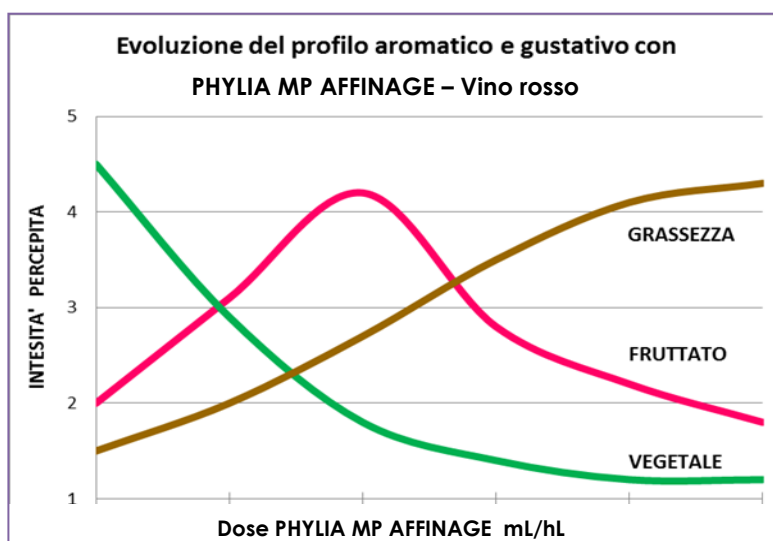
PHYLIA MP AFFINAGE è ricco di mannoproteine solubili, polisaccaridi e in oligosaccaridi parietali. Si utilizza in sostituzione o in integrazione delle fecce fini di fermentazione nell'affinamento su fecce fini.

PHYLIA MP AFFINAGE viene microfiltrato a 0,45 micron durante la fase di produzione.

PROPRIETA ENOLOGICHE

PHYLIA MP AFFINAGE si caratterizza da un'azione altamente specifica di eliminazione dei caratteri vegetali nei vini rossi e di esaltazione degli aromi varietali e fermentativi rendendoli maggiormente stabili nel tempo.

A dosaggi più elevati **PHYLIA MP AFFINAGE** rinforza notevolmente la struttura gustativa, il volume e la rotondità.



APPLICAZIONI

- Riduzione del carattere vegetale ed erbaceo dei vini rossi
- Miglioramento della franchezza e della stabilità degli aromi varietali
- Incremento del volume e del grasso in bocca
- Miglioramento della stabilità colloidale e della shelf-life del vino
- Miglioramento dell'equilibrio polifenolico
- Miglioramento della qualità della spuma nei vini spumanti

DOSAGGIO

- Riduzione delle note vegetali dei vini rossi: da 10 a 30 ml/hl
- In affinamento, per migliorare le caratteristiche gustative: da 20 a 80 ml/hl
- Per conferire grasso e per ammorbidire, in pre-imbottigliamento: da 5 a 15 ml/hl
- Vini bianchi, rosati e spumanti: da 5 a 15 ml/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 100ml/hl.

186/2017 – 1/2

MODALITA D'USO

PHYLIA MP AFFINAGE può essere utilizzato dai primi travasi, durante l'affinamento e fino a poche ore prima dell'imbottigliamento. In quest'ultimo caso è fondamentale valutare l'impatto sulla filtrazione tramite Test di Filtrabilità (IF,IFM, Vmax) soprattutto per i vini rossi invecchiati e in generale su vini ad elevato contenuto colloidale.

Aggiungere direttamente al vino da trattare e omogeneizzare bene la massa mediante rimontaggio o agitazione.

I dosaggi sono molto variabili in funzione del vino e degli obiettivi ricercati, pertanto si consiglia sempre la realizzazione preventiva di prove di laboratorio. Il vino può essere degustato anche pochi istanti dopo l'aggiunta.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

1 L, 25 L

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente. Teme il gelo.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.