



CHIARIFICA DEI VINI

Prodotto destinato alla chiarifica dei vini bianchi, rosati e rossi.

Estratto proteico granulato di lievito, non contenente alcun composto testato come allergene conformemente alle disposizioni della regola Europea 2007/68/CE.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

La vita del vino è intimamente legata a quella del lievito ed oggi il lievito estende la sua azione benefica all'affinamento e alla chiarifica dei vini grazie ad un agente coadiuvante innovativo ed al tempo stesso rispettoso di una pratica enologica sana e naturale.

FYNEO è un estratto proteico di lievito, messo a punto grazie ad una ricerca di diversi anni realizzata in collaborazione con Richard Marchal del Laboratorio di Enologia e di Chimica Applicata dell'Università di Reims della Champagne-Ardenne (Francia), tanto in termini applicativi, quanto in termini di processi di produzione. Le proteine estratte dal lievito presentano una forte concentrazione ed un peso molecolare importante (superiore a 15 KDa) che gli conferiscono eccellenti proprietà in termini di chiarifica.

FYNEO possiede una forte capacità chiarificante e permette una rapida sedimentazione.

FYNEO affina i vini eliminando i sentori duri ed amari e preservando al tempo stesso le qualità aromatiche degli stessi.

FYNEO si presenta sotto forma di granulato al fine di facilitarne la dispersione

ISTRUZIONI PER L'USO

Dispergere il granulato **FYNEO** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. Incorporare questa soluzione nel volume di vino da trattare.

Omogeneizzare bene il vino tramite un adeguato rimontaggio o con un raccordo di chiarifica. Separare quindi il vino accuratamente non appena il deposito risulti ben sedimentato.

Il trattamento può essere completato aggiungendovi dei tannini enologici come agenti di chiarifica al fine di realizzare più rapidamente la flocculazione.

DOSI D'IMPIEGO

- Su vino bianco e rosato : da 5 a 15 g/hl
- Su vino rosso : da 5 a 30 g/hl

Si raccomanda di effettuare un test preventivo in laboratorio.

Dose massima legale secondo il regolamento CE 934/2019 in vigore : 30 g/hl su mosto e vino bianco o rosato e 60 g/hl su vino rosso.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 500 g e 1 kg

Da conservare in un locale asciutto ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 10 e 25 °C ed al riparo dall'aria e dalla luce.

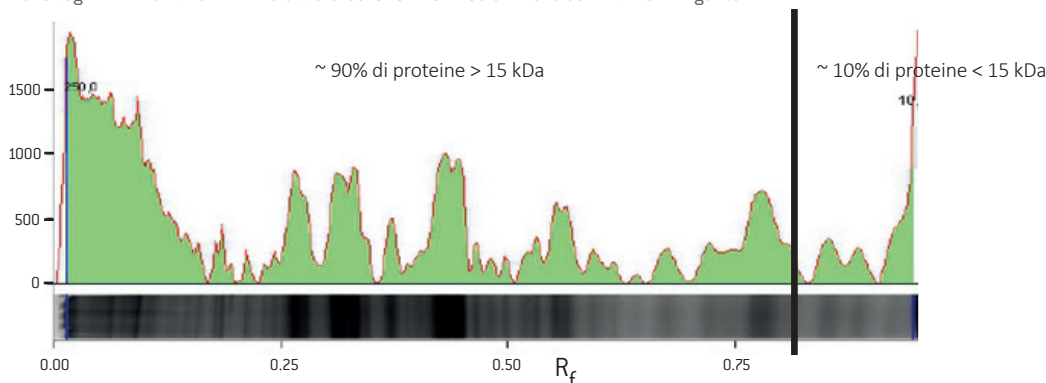
Una volta preparata, la soluzione deve essere utilizzata in giornata.



CARATTERISTICHE

Gli estratti proteici di lievito (EPL) presentano una massa molecolare ed una carica elettrica specifica che permettono una eccellente flocculazione dei materiali colloidali del vino garantendo un'ottima chiarifica e stabilizzazione. Il Codex Enologico Internazionale elenca le seguenti caratteristiche riguardo gli estratti proteici di lievito: essi devono presentare un contenuto proteico pari come minimo ad un 50% dell'estratto secco e un 50% di queste proteine devono avere un peso molecolare superiore a 15 kDa. Al densitogramma (foto in basso), si osserva che FYNEO risponde pienamente a queste caratteristiche in quanto il 90% delle sue proteine presentano peso molecolare superiore a 15 kDa.

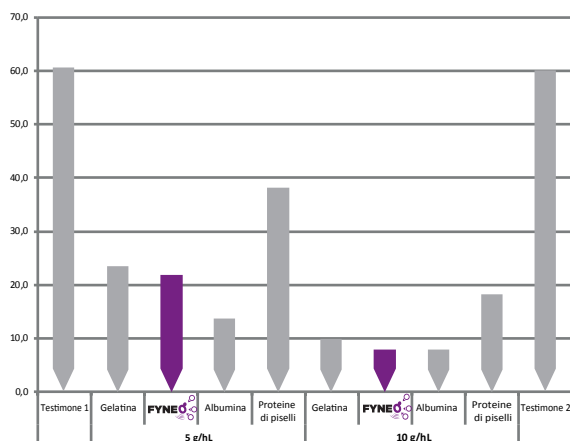
Densitogramma relativo ad una elettroforesi SDS-PAGE / Colorazione con nitrato di argento



RISULTATI SPERIMENTALI

Chiarifica di un vino rosso (merlot) proveniente da termovinificazione (Languedoc Roussillon).

Media delle torbidità dopo 14 giorni

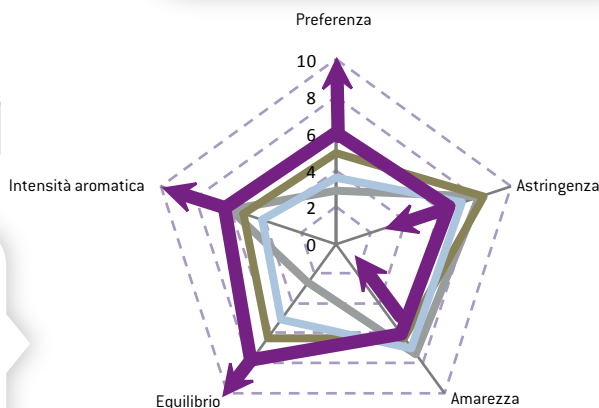


Analisi della torbidità (in NTU) dopo una chiarifica di 14 giorni a temperatura ambiente in laboratorio.

Questa sperimentazione dimostra che gli estratti proteici di lievito permettono una chiarifica superiore o uguale a quella delle colle tradizionali.

Analisi sensoriale dopo una chiarifica di 14 giorni a temperatura ambiente in laboratorio (degustazione effettuata alla cieca con 6 degustatori esperti).

Gli estratti proteici di lievito affinano i vini diminuendone l'astringenza e l'amaro e preservandone al tempo stesso le qualità aromatiche.



— Testimone — Gelatina a 5 g/hl — Albumina a 5 g/hl — FYNEO 5 g/hl