



Epyca[®]
Geolife technology



**Chemical-free
Programm für
Weine ohne
Zusatz von
Sulfiten**

Bioma[®]
Nature technologized.

SO₂ - Ernährung und Gesundheit

Chemische Konservierungsstoffe in Nahrungsmitteln gehören zu den Hauptverursachern von schweren Krankheiten wie Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs und Allergien.

Sulfite, die mit Codes von **E220** bis **E228** eingestuft sind, befinden sich in vielen Lebensmitteln und Getränken, wie Fertiggerichten, Pizzas, Fruchtgelees, Marmeladen, Garnelen, **Wein** und Bier... . Obwohl Sulfite als Konservierungsmittel (antioxidative und antimikrobielle Eigenschaften) fungieren, führen sie bei 10% der Verbraucher zu Intoleranzen, Allergien und Atemproblemen.

Die WHO hat einen Wert von LD50 (50 % der letalen Dosis) für Sulfite bei 1,5 g/kg Körpergewicht festgelegt und den Grenzwert für die täglichen Einnahme bei 0,7 mg/kg Körpergewicht.

Aus diesen Gründen sind im önologischen Bereich folgende Angaben auf dem Etikett obligatorisch: **“Enthält Sulfite”**, wenn das Konservierungsmittel in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l vorhanden ist.

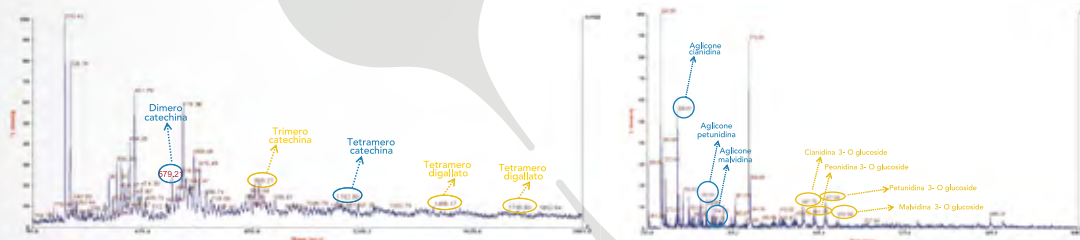
Wie kann man das SO₂ ersetzen? Indem man dem Wein Trauben hinzufügt!

Traubenkerne sind reich an Tanninen, Makromoleküle aus verschiedenen polyphenolen Verbindungen:

- **Resveratrol:** Antioxidant
- **Leucocyanidin:** Antioxidant und Bakteriostatikum
- **Catechine und Epicatechins:** Bakteriostatikum
- **Proanthocyanidine:** Antioxidant und Bakeriostatikum
- **Peonidin und Malvidin:** Antioxidant

Sulphree - ein Projekt der EU.

Natürliches Programm für die Herstellung von Weinen ohne Zusatz von Sulfiten.



Quelle: MALDI-TOF-Analysen, erarbeitet von der Abteilung Nahrungsmittelwissenschaften, Universität Federico II in Neapel, im Rahmen des Projekts Sulphree, 2008-2009.

Epyca erzeugt ein höheres antioxidatives Potential als SO₂.

Weine	Gesamt SO ₂ (mg/l)	Polyphenole	Anthocyane (C3GE) / 100ml	Antioxidative Kapazität (ORAC)
2009 Merlot SO ₂ frei – mit Epyca Red. Weingut Cave St. Germain, Schweiz	nicht vorhanden	50.55	120.33	16'665
2009 Merlot mit SO ₂ . Schweiz	34	35.55	32.22	11'820
2010 Cabernet SO ₂ frei - mit Epyca Red. Weingut Philippe Borioli und Schweizer Institut für Weinbau	nicht vorhanden	40.55	181.7	15'525
2010 Cabernet mit SO ₂ . Weingut Philippe Borioli und Schweizer Institut für Weinbau	33	37.35	34.2	12'640
2010 Franciacorta DOCG Merlot SO ₂ frei – mit Epyca Classique. Weingut Mirabella Franciacorta	7	4.04	nicht vorhanden	7'240
2010 Franciacorta DOCG mit SO ₂ . Weingut Mirabella Franciacorta	37	4.06	nicht vorhanden	7'005

Epyca für Qualitätsweine ohne Sulfite.

Gemäss einer Stellungnahme der Europäischen Kommission im Jahr 2015 können Produzenten, deren Weine weniger als 10 mg/l Sulfite enthalten, auf dem Etikett "**keine Sulfite**" oder "**ohne Sulfite**" angeben.

Epyca ist konform mit der europäischen Verordnung EC834/2007 – RUE 203/2012 und der amerikanischen Verordnung NOP (National Organic Program) für den Einsatz bei Bio-Weinen und Organic Weinen ("made with organic...").





Ein Schweizer Unternehmen mit über 25 Jahren internationaler Präsenz.

Bioma ist ein Unternehmen, dessen Tätigkeitsbereich die Herstellung und Vermarktung von "Chemical-free" und "OGM free" Produkten für die Bereiche Landwirtschaft, Umweltsanierung, Tierhaltung, Önologie, Lebensmittelkonservierung und Wohlergehen von Tier und Mensch umfasst. Unsere Produkte optimieren alle biologischen Prozesse, fördern die einheimische Mikrobiologie und sorgen für eine optimale Ausgewogenheit in dem Biomass-System, in dem sie eingesetzt werden, wodurch die Umweltbelastungen aus landwirtschaftlichen und lebensmittelherstellenden Betrieben, Viehzucht und Önologie verringert werden. Die Ergebnisse für den Anwender sind in der Regel eine hochwertigere Produktion, was die Quantität und die organoleptische Qualität betrifft.

Geolife[®] technology

Ein innovativer und selbst entwickelter Produktionsprozess.

Die Funktionalität unserer Produkte wird durch unser selbst entwickelter Produktionsprozess "Geolife technology" garantiert. Dieser Prozess aktiviert und stabilisiert die zahllosen, auch in minimaler Dosierung vorkommenden, organischen Varianten in unseren Produkten, ohne dass sie dabei ihre ursprüngliche Wirkung verlieren. "Geolife technology" macht unsere Produkte einzigartig, extrem user-friendly und risk-free.



I am chemical free

BIOMA SA

Via Luserte SUD 8
CH - 6572 Quartino
T. +41 91 840 1015
F. +41 91 840 1019
info@bioma.com
bioma.com