



Epyca®
Geolife technology



**Programme
Chemical-free
pour vins sans
sulfite ajouté**

Bioma®
Nature technologized.

SO₂ - nutrition et santé

Les conservateurs alimentaires chimiques figurent parmi les principaux agents de maladies graves comme le diabète, les maladies cardiovasculaires, le cancer et les allergies.

Les **sulfites**, étiquetés avec les codes **E220** à **E228**, sont présents dans de nombreux aliments et boissons, comme les plats précuits, pizzas, gelées, confitures, crevettes, **vin** et bière... Bien que les sulfites agissent comme agent de conservation (activité antimicrobienne et antioxydante), ils ont aussi des conséquences sur la santé. Chez plus de 10% de tous les consommateurs, ils provoquent des problèmes respiratoires, des allergies et des intolérances alimentaires. L'OMS a déterminé la DL50 (50% de la Dose Létale) pour les sulfites à 1,5 g/kg du poids corporel et la dose quotidienne tolérable à 0,7 mg/kg du poids corporel.

Pour ces raisons, dans le secteur œnologique, il est obligatoire d'indiquer sur les étiquettes "**contient des sulfites**" si l'agent conservateur est présent dans une concentration supérieure à 10 mg/l.

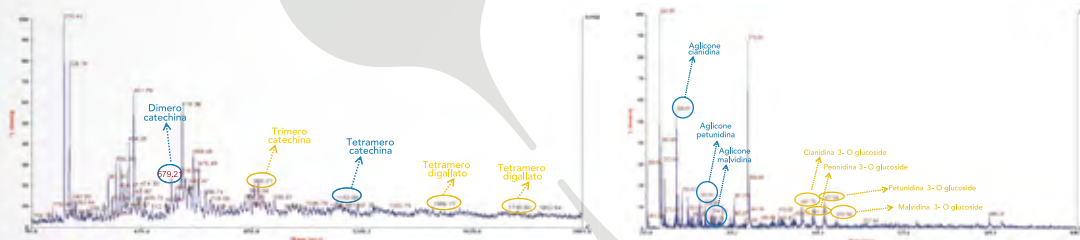
Comment remplacer le SO₂? En ajoutant du raisin au vin!

Les grains de raisin sont riches en tanins, macro-molécules faites de différents composés polyphénoliques:

- **Resvératrol**: Antioxydant
- **Leucocyanidine**: Antioxydant et Bactériostatique
- **Catéchine et Epicatéchine**: Bactériostatiques
- **Proanthocyanidine**: Antioxydant et Bactériostatique
- **Peonidine et Malvidine**: Antioxydants

Sulphree - un projet de l'UE.

Traitement naturel pour la vinification sans sulfite ajouté.



Source: Analyse par MALDI-TOF de Epyca White faite par le Département des Sciences de l'Alimentation, à l'Université de Naples Federico II, au sein du Projet Sulphree, 2008-2009

Epyca génère un potentiel antioxydant supérieur au SO₂.

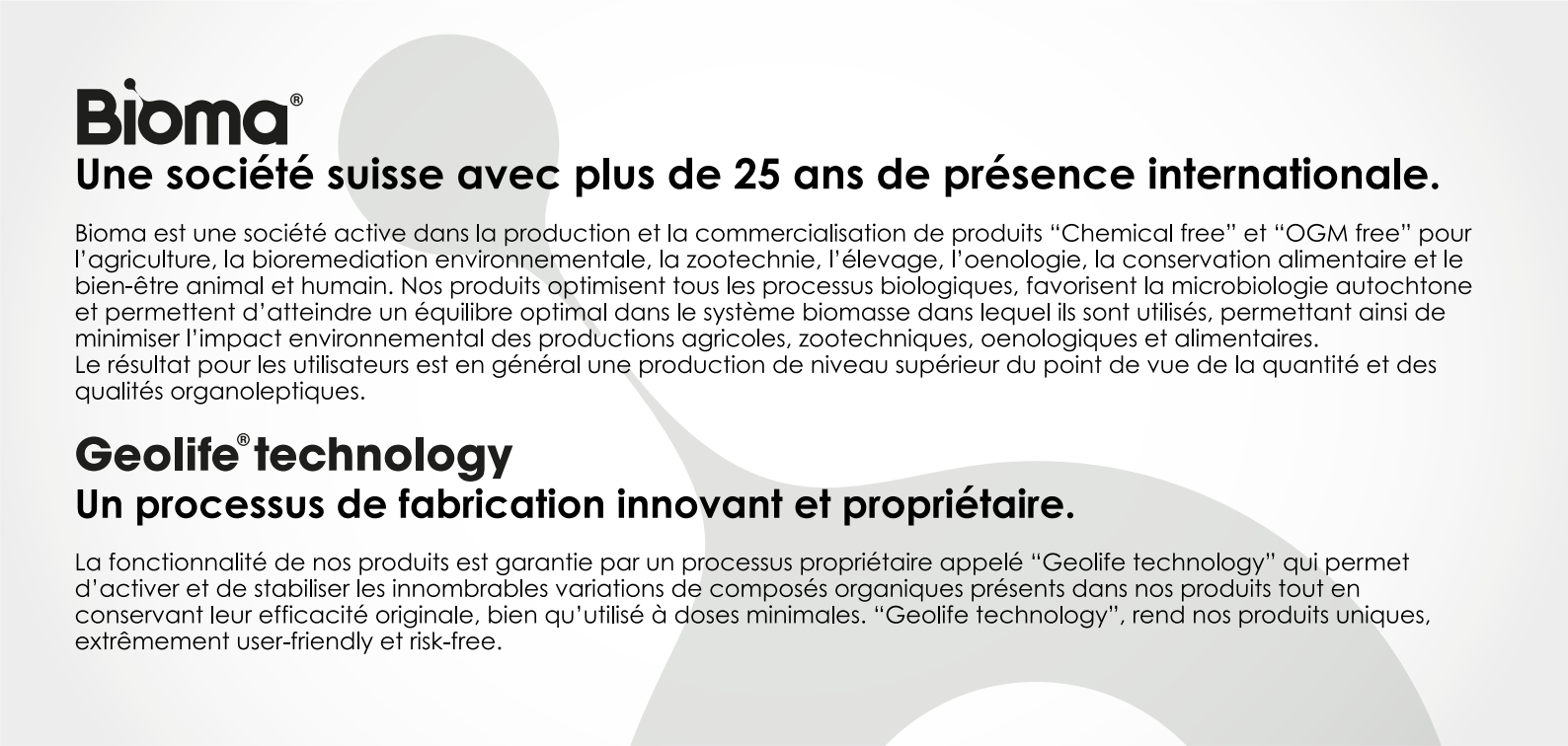
Vins	SO ₂ Total (mg/l)	Polyphénols	Anthocyanes (C3GE)/100ml	Activité Antioxydante(ORAC)
2009 Merlot SO2 Free – avec Epyca Red Cantina Cave St. Germain, Suisse.	Absente	50.55	120.33	16'665
2009 Merlot con SO2, Suisse.	34	35.55	32.22	11'820
2010 Cabernet SO2 Free - avec Epyca Red Cantina Philippe Borioli et Institut Suisse de Viticulture.	Absente	40.55	181.7	15'525
2010 Cabernet avec SO2 Cantina Philippe Borioli et Institut Suisse de Viticulture	33	37.35	34.2	12'640
2010 Franciacorta AOCG SO2 Free - avec Epyca Classique Cantina Mirabella Franciacorta	7	4.04	Absente	7'240
2010 Franciacorta AOCG avec SO2 Cantina Mirabella Franciacorta	37	4.06	Absente	7'005

Epyca pour des vins de qualité sans sulfite.

Un avis émis par la Commission européenne en 2015 permet aux utilisateurs d'Epyca dont les vins contiennent moins de 10mg/l de sulfites totaux d'indiquer sur l'étiquette **"pas de sulfites ajoutés"** ou **"sans sulfites ajoutés"**.

Epyca est conforme à la Réglementation européenne EC834/2007 – RUE 203/2012 et à l'American Regulation NOP (National Organic Program), pour utilisation dans vins biologiques et vins organiques ("made with organic...")





Bioma[®]

Une société suisse avec plus de 25 ans de présence internationale.

Bioma est une société active dans la production et la commercialisation de produits “Chemical free” et “OGM free” pour l'agriculture, la bioremediation environnementale, la zootechnie, l'élevage, l'oenologie, la conservation alimentaire et le bien-être animal et humain. Nos produits optimisent tous les processus biologiques, favorisent la microbiologie autochtone et permettent d'atteindre un équilibre optimal dans le système biomasse dans lequel ils sont utilisés, permettant ainsi de minimiser l'impact environnemental des productions agricoles, zootechniques, oenologiques et alimentaires.

Le résultat pour les utilisateurs est en général une production de niveau supérieur du point de vue de la quantité et des qualités organoleptiques.

Geolife[®] technology

Un processus de fabrication innovant et propriétaire.

La fonctionnalité de nos produits est garantie par un processus propriétaire appelé “Geolife technology” qui permet d'activer et de stabiliser les innombrables variations de composés organiques présents dans nos produits tout en conservant leur efficacité originale, bien qu'utilisé à doses minimales. “Geolife technology”, rend nos produits uniques, extrêmement user-friendly et 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