



**Epyca®**  
Geolife technology



**Programma  
Chemical-free  
per vini senza  
solfiti aggiunti**

**Bioma®**  
Nature technologized.

## SO<sub>2</sub> - nutrizione e salute.

I conservanti alimentari chimici sono tra i principali agenti di malattie gravi come il diabete, le malattie cardiovascolari, il cancro e le allergie.

I **solfiti**, classificati con i codici da **E220** a **E228**, sono presenti in molti alimenti e bevande, quali piatti pronti, pizze, gelatine, marmellate, gamberetti, **vino** e birra ... . Benché i solfiti agiscano come conservante (attività antimicrobica e antiossidante), hanno anche conseguenze sulla salute in oltre il 10% di tutti i consumatori, causando intolleranze, allergie e problemi respiratori.

L'OMS ha determinato il DL50 (50% della Dose Letale) per solfiti a 1,5 g/kg di peso corporeo e la dose ammissibile giornaliera a 0,7 mg/kg di peso corporeo.

Per questi motivi nel settore enologico è obbligatorio indicare sulle etichette "**Contiene Solfiti**" se il conservante è presente in concentrazione superiore a 10mg/l.

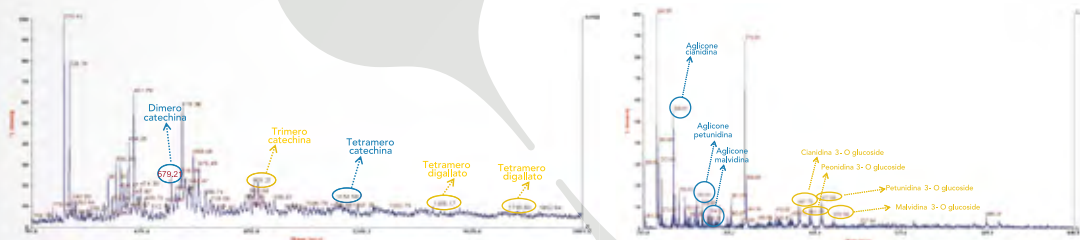
## Come sostituire la SO<sub>2</sub>? Aggiungendo uva al vino!

I semi d'uva sono ricchi di tannini, macromolecole fatte di diversi composti polifenolici:

- **Resveratrolo:** Antiossidante
- **Leucocianidine:** Antiossidanti e batteriostatiche
- **Catechine e Epicatechine:** Batteriostatiche
- **Proantocianidine:** Antiossidanti e batteriostatiche
- **Peonidine e Malvidine:** Antiossidanti

# Sulphree - un progetto dell'UE.

Trattamento naturale per vinificazioni senza solfiti aggiunti



Fonte: Analisi MALDI-TOF di Epyca White effettuata dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Napoli Federico II, nell'ambito del Progetto Sulphree, 2008-2009

**Epyca genera un potenziale antiossidativo superiore alla SO<sub>2</sub>.**

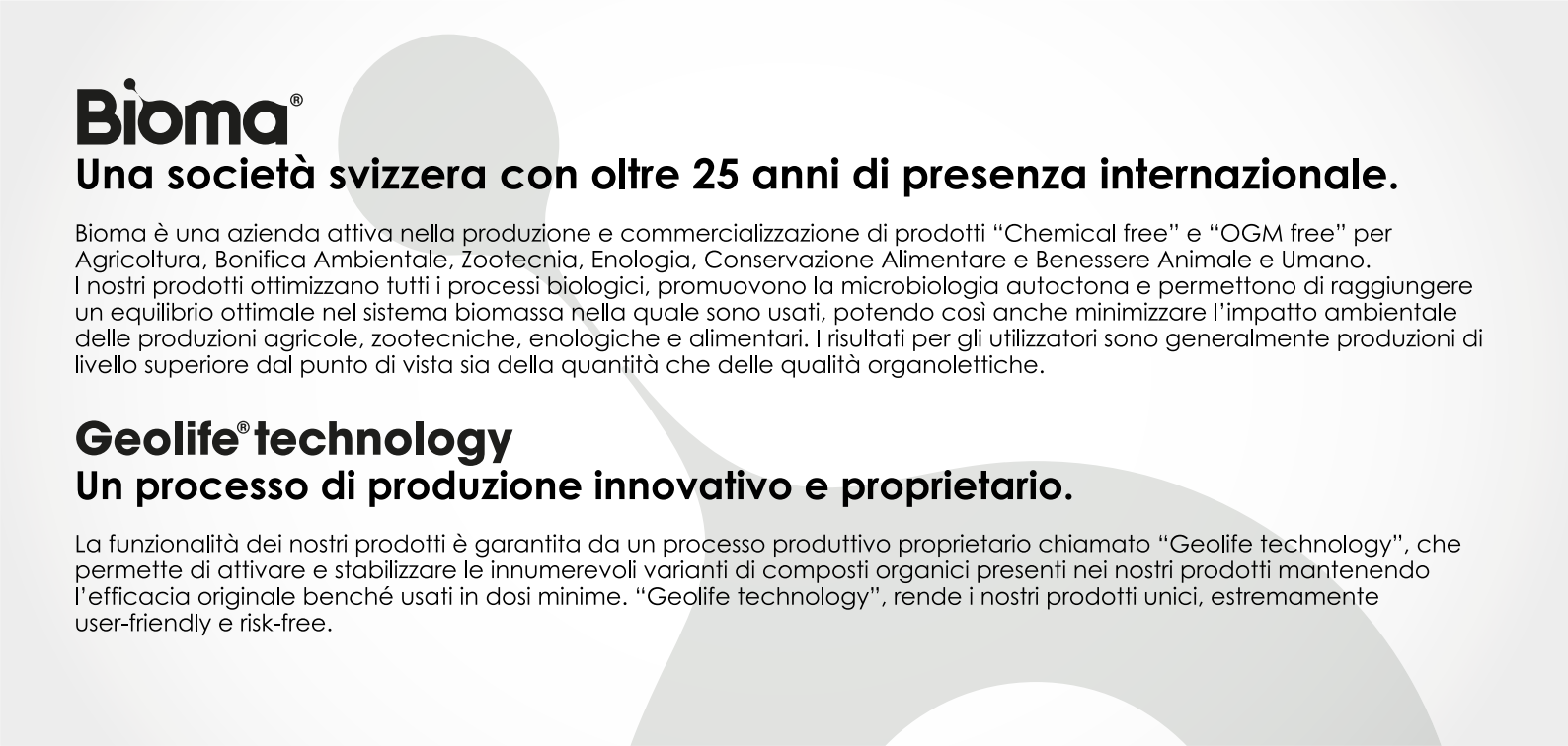
| Vini                                                                                                                  | SO <sub>2</sub> Totale (mg/l) | Polifenoli   | Antociani (C3GE)/100ml | Attività Antiossidativa (ORAC) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------|--------------------------------|
| <b>2009 Merlot SO<sub>2</sub> Free - con Epyca Red. Cantina Cave St. Germain, Svizzera</b>                            | <b>Assente</b>                | <b>50.55</b> | <b>120.33</b>          | <b>16'665</b>                  |
| 2009 Merlot con SO <sub>2</sub> . Svizzera                                                                            | 34                            | 35.55        | 32.22                  | 11'820                         |
| <b>2010 Cabernet SO<sub>2</sub> Free - con Epyca Red. Cantina Philippe Borioli e Istituto Svizzero di Viticoltura</b> | <b>Assente</b>                | <b>40.55</b> | <b>181.7</b>           | <b>15'525</b>                  |
| 2010 Cabernet con SO <sub>2</sub> . Cantina Philippe Borioli e Istituto Svizzero di Viticoltura                       | 33                            | 37.35        | 34.2                   | 12'640                         |
| <b>2010 Franciacorta DOCG SO<sub>2</sub> Free - con Epyca Classique. Cantina Mirabella Franciacorta</b>               | <b>7</b>                      | <b>4.04</b>  | <b>Assente</b>         | <b>7'240</b>                   |
| 2010 Franciacorta DOCG con SO <sub>2</sub> . Cantina Mirabella Franciacorta                                           | 37                            | 4.06         | Assente                | 7'005                          |

# Epyca per vini senza solfiti di qualità.

Un parere reso dalla Commissione Europea nel 2015 permette agli utilizzatori di Epyca i cui vini contengono meno di 10 mg/l di solfiti totali di indicare sull'etichetta **"no solfiti aggiunti"** o **"senza solfiti aggiunti"**.

Epyca è conforme al Regolamento europeo EC834/2007 – RUE 203/2012 e all'American Regulation NOP (National Organic Program) per uso in vini Biologici e vini organic ("made with organic...").





# **Bioma<sup>®</sup>**

**Una società svizzera con oltre 25 anni di presenza internazionale.**

Bioma è una azienda attiva nella produzione e commercializzazione di prodotti “Chemical free” e “OGM free” per Agricoltura, Bonifica Ambientale, Zootecnia, Enologia, Conservazione Alimentare e Benessere Animale e Umano. I nostri prodotti ottimizzano tutti i processi biologici, promuovono la microbiologia autoctona e permettono di raggiungere un equilibrio ottimale nel sistema biomassa nella quale sono usati, potendo così anche minimizzare l'impatto ambientale delle produzioni agricole, zootecniche, enologiche e alimentari. I risultati per gli utilizzatori sono generalmente produzioni di livello superiore dal punto di vista sia della quantità che delle qualità organolettiche.

## **Geolife<sup>®</sup> technology**

**Un processo di produzione innovativo e proprietario.**

La funzionalità dei nostri prodotti è garantita da un processo produttivo proprietario chiamato “Geolife technology”, che permette di attivare e stabilizzare le innumerevoli varianti di composti organici presenti nei nostri prodotti mantenendo l'efficacia originale benché usati in dosi minime. “Geolife technology”, rende i nostri prodotti unici, estremamente user-friendly e risk-free.





I am chemical free

Produttore

**BIOMA SA**  
Quartino  
Svizzera

[bioma.com](http://bioma.com)

Distributore

**BIOMA ITALIA SRL**  
Viale Monte Santo 1/3  
20124 Milano (MI)  
T. 347 407 2227  
[info@bioma.com](mailto:info@bioma.com)