



Epyca®
Geolife technology



Fiches produits

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

Bioma®
Nature technologized.



Epyca: Red, White, Classique, Sweet, ML-Stop.

Co-adjuvants naturels de tanin de pépins de raisin.

Epyca est un ligne d'adjuvants naturels de tanin de pépins de raisin, à utiliser dans les protocoles traditionnels de vinification, d'élevage et embouteillage de vins **lors de vinification en absence de sulfitage.**

Epyca permet, en stimulant le métabolisme de la microbiologie utile naturelle présente dans le moût et dans le vin, une protection rapide de l'oxydation et une stabilisation rapide des arômes et des substances colorantes, en préservant au mieux le patrimoine aromatique et polyphénolique du raisin d'origine. Le résultat est une production de vins complets, stables et durables en absence de sulfitation avec des qualités organoleptiques qui surprennent par leur intégrité, fraîcheur aromatique et ampleur gustative.

Le programme Epyca se compose de 3 différentes formulations à utiliser de manière synergique et séquentielle qui développent au mieux les qualités du système: **Epyca 1** pour la vinification, **Epyca 2** pour l'élevage, **Epyca 3** pour la mise en bouteille.

Dans **le programme Epyca ML-Stop**, 2 formulations s'ajoutent, **ML-Stop A** et **ML-Stop B**, à verser dans le moût à la fin de la fermentation alcoolique pour inhiber le début de la fermentation malolactique.

Utilisation Epyca.

Le programme Epyca s'utilise **à partir d'un minimum de 10hl.**

- Epyca 1:** Appliqué uniformément sur le raisin foulé, avant le début de la fermentation alcoolique du moût, il protège contre l'oxydation et augmente l'activité des levures autochtones et/ou inoculées.
- Epyca 2:** A utiliser dans l'élevage, il se caractérise par une élevée puissance équilibrante et stabilisante transmise au vin, en élevant l'expression des composants organoleptiques et des caractéristiques de conservabilité du vin.
- Epyca 3:** Appliqué juste avant la mise en bouteille, facilite la stabilité et augmente la conservabilité du vin dans le temps.
- Epyca ML-Stop:** Appliqué à la fin de la fermentation alcoolique, inhibe l'action de la microbiologie, responsable de la fermentation malolactique.

Effets technologiques.

- Absence de sulfitation.
- Régularité de la cinétique de fermentation.
- Protection des composés aromatiques et polyphénoliques contre l'oxydation.
- Augmentation de la stabilité tartarique et protéique des vins.
- Intégrité et longévité du vin plus élevées.

Produit à usage œnologique.

Conformité: Règlement (CE) N. 606/2009, Annexe 1A point 25, Codex Alimentarius OIV et OIV Practices (Art. 2.1-2.1.7-3.2-3.2.6). Epyca est fait avec des tanins œnologiques (OENO 6/2008 et OENO 352/2009 F-COEI-1-TANINS/INS.181) obtenus à partir de complexes polyphénoliques naturels extraits des pépins de raisin (*Vitis vinifera*).

Utilisable dans les vins biologiques et NOP.

Conformité au Règlement CE N. 834/2007 - RUE 203/2012 et au Règlement américain NOP ("Made with...").

Classification de étiquetage.

Étiquetage permis dans l'U.E. et sur les vins sans sulfites.

La Commission européenne permet aux producteurs de vin dont les vins ont des niveaux sulfureux totaux inférieurs à 10mg/l et n'ajoutent pas de sulfites, d'indiquer sur les étiquettes: **"Sans Sulfites Ajoutés"** ou **"Ne Contient pas de Sulfites Ajoutés"**, tenant toutefois compte des dispositions de l'art. 36 du Règ. UE N. 1169/2011, concernant les exigences d'informations volontaires et de l'art. 7 du même règlement concernant les pratiques légales d'information.

Informations regulatoires / Classification et étiquetage.

Les substances chimiques sont classées selon leur niveau de risque physique, pour l'environnement et pour la santé. Ces risques sont indiqués par le biais d'étiquettes spécifiques et de fiches de données de sécurité (FDS). Avec le SGH (Global Harmonized System), les indications de danger ont été standardisées dans le monde entier, afin que les destinataires des informations (ouvriers en production, responsables des premiers secours et consommateurs) puissent mieux comprendre la dangerosité des produits chimiques utilisés. Dans l'Union européenne, les principes du SGH sont ratifiés dans le Règlement EU-1272/2008 (CLP). Conformément au présent règlement, **Epyca ne doit pas être classé, ni étiqueté** pour les propriétés physico-chimiques, pour les effets sur la santé et sur l'environnement.



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