



Epyca®
Geolife technology



Schede prodotti

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

Bioma®
Nature technologized.



Epyca: Red, White, Classique, Sweet, ML-Stop. Coadiuvanti naturali di tannino di semi d'uva

Epyca è una linea di coadiuvanti naturali di tannino di semi d'uva, da utilizzare nei protocolli produttivi tradizionali di vinificazione, affinamento, e imbottigliamento dei vini **quando si vinifica in assenza di solfitazione**.

Epyca permette, stimolando il metabolismo della microbiologia utile naturale presente nel mosto e nel vino, una tempestiva protezione dall'ossidazione e una rapida stabilizzazione di aromi e sostanze coloranti, preservando al massimo il patrimonio aromatico e polifenolico dell'uva di origine. Il risultato è la produzione di vini completi, stabili e longevi in assenza di solfitazione con qualità organolettiche che colpiscono per integrità, freschezza aromatica e pienezza gustativa.

Il programma Epyca è formato da 3 diverse formulazioni da usare in modo sinergico e sequenziale che sviluppano al meglio le qualità di sistema: **Epyca 1** per la vinificazione, **Epyca 2** per l'affinamento, **Epyca 3** per l'imbottigliamento.

Nel **programma Epyca ML-Stop** si aggiungono 2 formulazioni, **ML-Stop A** e **ML-Stop B** da versare nel mosto alla fine della fermentazione alcolica per inibire la partenza della fermentazione malolattica.

Utilizzo Epyca.

Il programma Epyca si utilizza **a partire da un minimo di 10hl.**

- Epyca 1:** Applicato in modo uniforme sul pigiato, prima dell'inizio della fermentazione alcolica del mosto, protegge dall'ossidazione ed esalta l'attività dei lieviti autoctoni e/o inoculati.
- Epyca 2:** Da utilizzare in affinamento, si caratterizza per l'elevato potere equilibrante e stabilizzante trasmesso al vino, elevando l'espressione delle componenti organolettiche e delle caratteristiche di conservabilità del vino.
- Epyca 3:** Applicato all'imbottigliamento, facilita la stabilità, e accresce la conservabilità del vino nel tempo.
- Epyca ML-Stop:** Applicato alla fine della fermentazione alcolica, inibisce l'azione della microbiologia responsabile della fermentazione malolattica.

Effetti tecnologici.

- Assenza di solfitazione.
- Regolarità nella cinetica fermentativa.
- Protezione dei composti aromatici e polifenolici dall'ossidazione.
- Incremento della stabilità tartarica e proteica dei vini.
- Maggiore integrità e longevità del vino.

Prodotto per uso enologico.

In ottemperanza ai: Regolamento (CE) N. 606/2009, Allegato 1A punto 25, Codex Alimentarius OIV e OIV Practices (Art. 2.1-2.1.7-3.2-3.2.6). Epyca è fatto con Tannini Enologici (OENO 6/2008 e OENO 352/2009 F-COEI-1-TANINS/INS.181) ottenuti da complessi polifenolici naturali estratti dai semi dell'uva (*Vitis vinifera*).

Utilizzabile in vini biologici e NOP.

Conforme al Regolamento CE N. 834/2007 – RUE 203/2012 e al Regolamento americano NOP ("Made with...").

Classificazione di etichettatura.

Etichettatura permessa in EU sui vini senza solfiti.

La Commissione Europea permette ai produttori di vino, i cui vini hanno livelli di solforosa totale sotto ai 10mg/l e non aggiungono solfiti, di indicare sulle etichette: "senza solfiti aggiunti" o "non contiene solfiti aggiunti", tenendo tuttavia conto di quanto stabilito dall'art. 36 del Reg. UE N. 1169/2011, relativo ai requisiti applicabili alle informazioni volontarie, e dall'art. 7 dello stesso regolamento relativo alle pratiche leali d'informazione.

Informazioni regolatorie / Classificazione ed etichettatura.

Le sostanze chimiche sono classificate secondo il loro livello di pericolosità fisica, della salute e dell'ambiente. Questi pericoli sono indicati attraverso specifiche etichette e schede di sicurezza (SDS). Con il GHS (Global Harmonized System) le indicazioni di pericolosità sono state standardizzate a livello mondiale così che i destinatari dell'informazione (operai in produzione, responsabili dei primi soccorsi e consumatori) possano meglio capire la pericolosità dei prodotti chimici utilizzati. In EU i principi del GHS sono ratificati nel regolamento EU-1272/2008 (CLP). In ottemperanza a questo regolamento, **Epyca non deve essere classificato né etichettato** per le proprietà fisico-chimiche, per effetti sulla salute e sull'ambiente.



I am chemical free

Produttore

BIOMA SA
Quartino
Svizzera

bioma.com

Distributore

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