

The background image shows two champagne flutes filled with sparkling wine, with a cork lying on the surface in front of them. A bucket is partially visible in the background. A white text box is overlaid on the left side of the image.

Epyca[®] Classique ML-Stop
Geolife technology

 **SWISS
MADE**

**Pour vins
mosseux sans
fermentation
maloactique et
en absence de
sulfitage**

Bioma[®]
Nature technologized.

Epyca Classique ML-Stop

Le Kit Epyca Classique ML-Stop se compose de 5 différentes formulations de tanin extrait des pépins de raisin: **Epyca 1** pour la vinification, **Epyca ML-Stop A et B** pour l'inhibition du départ de la fermentation malolactique, **Epyca 2** pour l'élevage, **Epyca 3** pour la mise en bouteille.

Dosages

Epyca 1 Classique: 50 ml/hl de moût à traiter.

Epyca ML-Stop A: 50 ml/hl de vin à traiter.

Epyca ML-Stop B: 50 ml/hl de vin à traiter.

Epyca 2 Classique: 50 ml/hl de vin à traiter.

Epyca 3 Classique: 50 ml/hl de vin à traiter.

Exemple d'un protocole de démonstration pour 20hl vin mousseux sans fermentation malolactique.

1. Apport raisins.
2. Pressurage raisins.
3. Débourage (débourage moût).
4. **Ajout de 1 litre d'Epyca 1 Classique sur le moût débourbé.**
5. Fermentation alcoolique (contrôle température, alcool, sucres, ph).
6. Sous-tirage et/ou filtration.
7. Inhibition fermentation malolactique: **ajout de 1 litre d'Epyca ML-Stop A et 1 litre d'Epyca ML-Stop B.**
8. Sous-tirage et/ou filtration.
9. **Ajout de 1 litre d'Epyca 2 Classique.**
10. Élevage et travaux de stabilisation.
11. Refermentation prise de mousse (méthode classique et charmat-martinotti).

Bioma SA: Via Luserte Sud 8, CH - 6572 Quartino, Suisse - T. +41 91 840 1015 - F. +41 91 840 1019 - info@bioma.com - bioma.com

12. Élevage et stabilisation (méthode charmat-martinotti et classique).
13. **a)** Pré-embouteillage (charmat-martinotti): **ajout de 1 litre d'Epyca 3 Classique** 24 avant mise en bouteille en amont de l'éventuelle filtration finale.
b) Dégorgement (méthode classique): **ajout de 1 litre d'Epyca 3 Classique.**
14. Mise en bouteille.

Ce protocole, fruit des expériences œnologiques de Bioma avec Epyca, acquises depuis 1994, dans les domaines vitivinicoles, doit être considéré comme indicatif et non contraignant. Les connaissances et le professionnalisme de l'œnologue de l'entreprise intéressée à l'application, trouveront dans le service technique Bioma un partenaire fiable. En effet, au cours de toutes les phases opérationnelles, Bioma collabore avec les responsables de l'entreprise cliente, pour définir ensemble les solutions les plus appropriées aux problèmes de l'organisation et partager un ensemble d'expériences et de connaissances communes.

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...").