



Epyca[®] Classique
Geolife technology

 **SWISS
MADE**

**Pour vins
mousseux en
absence de
sulfitage**

Bioma[®]
Nature technologized.

Epyca Classique

Le Kit Epyca Classique est composé de 3 différentes formulations de tanin extrait de pépins de raisin: **Epyca 1** pour la vinification, **Epyca 2** pour l'élevage, **Epyca 3** pour la mise en bouteille.

Dosages

Epyca 1 Classique: 50 ml/hl de moût 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.

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-tirages.
7. Fermentation malolactique.
8. Sous-tirages et/ou filtration.
9. **Ajout de 1 litre d'Epyca 2 Classique.**
10. Refermentation prise de mousse (méthode classique et charmat-martinotti).
11. Élevage et stabilisation (méthode charmat-martinotti et classique).

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. **a)** Pré-embouteillage (charmat-martinotti): **ajout de 1 litre d'Epyca 3 Classique** 24 avant mise en bouteille en amont de l'éventuelle la filtration finale.

b) Degorgement (methode classique): **ajout de 1 litre d'Epyca 3 Classique**

13. 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...").