



**Epyca<sup>®</sup> Sweet ML-Stop**  
Geolife technology

 **SWISS  
MADE**

**Für süsse Weine  
oder Dessertweine  
ohne malolaktische  
Gärung und ohne  
Zusatz von Sulfiten**

**Bioma<sup>®</sup>**  
Nature technologized.

# Epyca Sweet ML-Stop.

Das Kit Epyca Sweet ML-Stop besteht aus 5 verschiedenen Formulierungen aus Traubenkerntannin: **Epyca 1** für die Weinherstellung, **Epyca ML-Stop A und B** für die Hemmung des Beginns der malolaktischer Gärung, **Epyca 2** für die Reifung, **Epyca 3** für die Abfüllung.

## Dosierungen

Epyca 1 Sweet: 50 ml/hl des zu behandelnden Maisches.  
Epyca ML-Stop A: 50 ml/hl des zu behandelnden Weines.  
Epyca ML-Stop B: 50 ml/hl des zu behandelnden Weines.  
Epyca 2 Sweet: 50 ml/hl des zu behandelnden Weines.  
Epyca 3 Sweet: 50 ml/hl des zu behandelnden Weines.

## Beispiel eines Demo-Protokolls für 20hl süssen Wein oder Dessertwein ohne malolaktische Gärung.

1. Bereitstellung der Trauben.
2. Pressen der Trauben.
3. Kellern des Maisches.
4. **Zugabe von 1 Liter Epyca 1 Sweet auf den gekelterten Maisch.**
5. Alkoholische Gärung (Kontrolle von Temperatur, Alkohol, Zucker, pH-Wert).
6. Abstich und/oder Filterung.
7. Hemmung der malolaktischen Gärung: **Zugabe von 1 Liter Epyca ML-Stop A und 1 Liter Epyca ML-Stop B.**
8. Abstich und/oder Filterung.
9. **Zugabe von 1 Liter Epyca 2 Sweet.**

10. Reifungs- und Stabilisierungsprozess.

11. Vorabfüllung: **Zugabe von 1 Liter Epyca 3 Sweet** 24 Stunden vor dem Abfüllen in die Flasche und vor der eventuellen Endfiltration.

12. Abfüllung.

Dieses Protokoll wurde von Bioma aufgrund der önologischen Erfahrungen mit Epyca seit 1994 in Weingütern erstellt und ist als indikativ und nicht verbindlich zu betrachten. Das Wissen und die Professionalität des betrieblichen Önologen, der sich für diese Anwendung interessiert, werden im technischen Service von Bioma einen zuverlässigen Partner finden. Tatsächlich arbeitet Bioma während der gesamten Anwendungsphase mit einem Verantwortlichen des Auftraggebers zusammen, um gemeinsam die geeignetsten Lösungen für organisatorische Probleme zu finden und Erfahrungen und Wissen auszutauschen.

## Produkt für den önologischen Einsatz.

Gemäss Reglement (CE) N. 606/2009, Anhang 1A Punkt 25, Codex Alimentarius OIV und OIV Practices (Art. 2.1-2.1.7-3.2-3.2.6). Epyca wird mit önologischen Tanninen (OENO 352/2009 F-COEF-1-Tanins/INS.181) aus Traubenkernen extrahierten Polyphenolkomplexen (*Vitis vinifera*) hergestellt.

## Geeignet für Bio- und NOP-Weine.

Gemäss der Verordnung CE N. 834/2007 - RUE 203/2012 und der amerikanischen Verordnung NOP ("Made with...").