



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



**Pour vins liquoreux  
et vins de dessert  
sans fermentation  
malolactique et en  
absence de sulfitage**

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

# Epyca Sweet ML-Stop

Le Kit Epyca Sweet 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 Sweet: 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 Sweet: 50 ml/hl de vin à traiter.

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

## Exemple de protocole de démonstration pour 20hl de vin doux ou de vin de dessert sans fermentation malolactique.

1. Apport raisins.
2. Pressurage raisins.
3. Sous-tirage (débourbage moût).
4. **Ajout de 1 litre d'Epyca 1 Sweet 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 Epyca 2 Sweet.**

10. Élevage et travaux de stabilisation.

11. Pré-embouteillage: **ajout de 1 litre d'Epyca 3 Sweet** 24 heures avant la mise en bouteille en amont de l'éventuelle filtration finale.

12. 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...").

**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