

Epyca®
Geolife® technology

Prodotto
oggetto di
sperimentazione
ufficiale del MASAF
quale nuovo
trattamento enologico
sostitutivo della
SO₂ nella
vinificazione

Programma per vini senza solfiti aggiunti



RHIZOLIFE



Costruiamo valore. Rigeneriamo il futuro.

Rhizolife è un'azienda che lavora per rendere l'agricoltura, la zootecnia e il settore agroalimentare più sostenibili, grazie all'utilizzo di tecnologie microbiche avanzate.

Progettiamo e produciamo soluzioni naturali a basso impatto ambientale, pensate per migliorare la salute del suolo, il benessere degli animali e la qualità dell'ambiente in cui viviamo. I nostri prodotti si basano su pool microbico-enzimatici privi di OGM e sono supportati da formulazioni liquide senza l'uso di chimica di sintesi: soluzioni "chemical free" pensate per rigenerare, non per alterare.

Il nostro impegno quotidiano è offrire strumenti concreti, efficaci e sicuri per chi lavora con la terra, con gli animali e con l'ambiente.

Rhizolife crede in un approccio che unisca scienza, rispetto per la natura e innovazione, per costruire insieme un modello produttivo più responsabile e duraturo.



GMO-free



Chemical-free



Risk-free

Geolife® technology

Un processo di produzione innovativo e registrato.

Geolife® è una tecnologia di estrazione e stabilizzazione dei composti organici che permette l'attivazione dei nostri prodotti. Questa tecnologia rende i nostri prodotti unici, facili da usare e sicuri per l'utente, gli animali e l'ambiente.

Epyca®

SO₂ - nutrizione e salute

I conservanti alimentari possono avere un'influenza importante sulla qualità della nostra salute ed è per questo motivo che nel settore enologico è obbligatorio indicare sulle etichette "**Contiene Solfiti**" se il conservante è presente in concentrazione superiore a 10 mg/l.

Come sostituisce la SO₂

CARATTERISTICHE

I vinaccioli



I semi d'uva sono ricchi di sostanze antiossidanti e antisettiche tra cui:

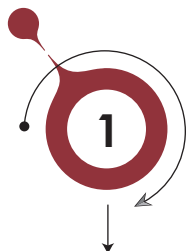
Resveratrolo:	antiossidante
Leucocianidine:	antiossidanti e batteriostatiche
Catechine e Epicatechine:	batteriostatiche
Proantocianidine:	antiossidanti e batteriostatiche
Peonidine e Malvidine:	antiossidanti



1 kit Epyca® tratta fino a un massimo 20hl (2'000 litri) di mosto o vino.
Il kit di Epyca® si compongono di formulazioni distinte da usarsi in
momenti specifici.

Applicazioni su mosto/vino

Epyca® 1



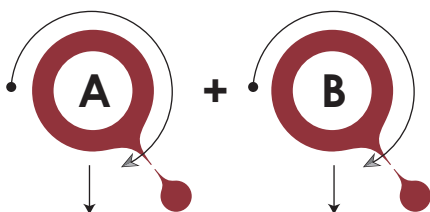
Prima dell'inizio della
fermentazione alcolica

Epyca® 2



Al termine della
fermentazione alcolica

Epyca® ML



- In combinazione con le usuali pratiche di inibizione della fermentazione malolattica (assieme a Epyca® 2)
- Al termine della fermentazione malolattica (acido malico svolto)
- Al bisogno in caso di proliferazioni batteriche anomale

Epyca® 3



Almeno 24h prima
dell'imbottigliamento

Caratteristiche e modalità d'uso

Epyca® 1

Applicato in modo uniforme, sul pigiato (macerazione) o sul defecato (vinificazione in bianco), prima della fermentazione alcolica protegge dall'ossidazione ed esalta l'attività dei lieviti indigeni e/o selezionati

Epyca® 2

Da utilizzare al termine della fermentazione alcolica per favorire la corretta stabilizzazione in fase di affinamento o invecchiamento del vino esaltandone i caratteri organolettici

Epyca® ML

Da applicare al termine della fermentazione malolattica in caso di acido malico svolto o contemporaneamente a Epyca® 2 e in combinazione alle usuali tecniche di inibizione della fermentazione malolattica. Al bisogno come batteriostatico in caso di proliferazioni batteriche anomale

Epyca® 3

Applicato almeno 24h prima dell'imbottigliamento migliora la protezione contro le ossidazioni e stabilizza il vino nel tempo

Epyca® per vini senza solfiti di qualità

Un parere reso dalla Commissione Europea nel 2015 permette agli utilizzatori di Epyca® i cui vini contengono meno di 10 mg/l di solfiti totali di indicare sull'etichetta **"no solfiti aggiunti"** o **"senza solfiti aggiunti"**.

I kit Epyca® Base

I kit Epyca® sono pensati per rispondere alle esigenze di versatilità del cliente finale. Il kit Epyca® completo (White, Red o Sparkling) è pensato per vinificazioni in bianco (White), con macerazione delle bucce (Red), e per la spumantizzazione (Sparkling).

	Epyca® 1	Epyca® 2	Epyca® ML	Epyca® 3
Kit Base White	✓	✓	✓	✗
Kit Base Red	✓	✓	✓	✗
Kit Base Sparkling	✓	✓	✓	✗
Kit Completo White	✓	✓	✓	✓
Kit Completo Red	✓	✓	✓	✓
Kit Completo Sparkling	✓	✓	✓	✓
Kit Epyca® ML	✗	✗	✓	✗
Kit Epyca® 3	✗	✗	✗	✓

Effetti sulla vinificazione

- Sostituzione completa dei solfiti.
- Maggiore 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.

I risultati delle sperimentazioni

- Nel 2012 il CRA di Avellino, sotto la supervisione del Dr. Alfonso Sada, ha analizzato diversi vini fatti con Epyca® e testimoni solfitati, verificando che nei vini Epyca®, il potere antiossidante nei vini rossi risulta aumentato di circa il 20-25%, mentre nei vini bianchi circa il 5-10%.
- Il Laboratorio dell'università di Bordeaux, AmaranteProcess, nel 2012 ha utilizzato Epyca® per vinificare un Cabernet Franc e un Sauvignon Blanc con testimone solfitato, dimostrando la validità di Epyca® in sostituzione ai solfiti.
- Nel periodo 2013-2016 il prodotto Epyca® White è stato testato dal Centro del Rosé della Provenza con risultati paragonabili al testimone sulla protezione antiossidativa e del colore nelle uve di varietà Grenache.
- Il centro di ricerca sul vino della Corsica ha condotto, dal 2013 al 2017, un programma di sperimentazione su due tipologie di vino autoctone, Niellucciu e Vermentinu, con risultati paragonabili ai testimoni solfitati.
- "Questo studio ci ha permesso di mettere in evidenza che vinificare senza solfiti aggiunti è possibile, conservando il profilo tipico dei Châteauneuf-du-Pape del Domaine de la Solitude. Nel quadro della nostra sperimentazione Epyca® è stata una buona alternativa ai solfiti". Università di Montpellier (Tesi di laurea 2017-2018).

Imballaggio e conservazione:

Le formulazioni Epyca® sono fornite in bottiglie in PET adatte al contatto alimentare inserite in cartoni di carta riciclata o in taniche di diversi formati a seconda delle esigenze. Per preservare al meglio le caratteristiche e le funzionalità del prodotto le confezioni ben chiuse vanno conservate in luogo asciutto a temperature comprese tra i 10° C e 32° C e al riparo da luce.

Composizione:

Epyca® 1 White	144 mg/l
Epyca® 1 Red	130 mg/l
Epyca® 1 Sparkling	397 mg/l
Epyca® 2 White	288 mg/l
Epyca® 2 Red	240 mg/l
Epyca® 2 Sparkling	784 mg/l
Epyca® ML-A	251 mg/l
Epyca® ML-B	252 mg/l
Epyca® 3 White	256 mg/l
Epyca® 3 Red	216 mg/l
Epyca® 3 Sparkling	598 mg/l

Le formulazioni Epyca® sono soluzioni idro-alcoliche autorizzate con deroga ministeriale e contenenti tannini. La tabella riassume il contenuto, espresso come titolo in polifenoli totali di origine naturale, nei formulati Epyca®. Ogni formulazione è unica e differisce per quantità e qualità del proŷlo polifenolico.

Prodotto per uso enologico:

In ottemperanza a: 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*).

Classificazione e etichettatura:

Epyca® è una linea di coadiuvanti enologici a base di tannini da vinacciolo di origine naturale per la viniŷcazione senza solŷti aggiunti.

Ogni formulazione risponde ai requisiti di salubrità, qualità e sicurezza richiesti per i prodotti ad uso alimentare ed enologico. Non contiene ingredienti derivati da prodotti geneticamente modifiŷcati, non contiene glutine o allergeni.

In ottemperanza al Regolamento EU 1272/2008 (CLP) i formulati Epyca® non hanno proprietà ŷsico-chimiche o effetti sulla salute e sull'ambiente che necessitano di classifiŷcazione o etichettatura di rischio.

Conformità:

Prodotto autorizzato per uso sperimentale in enologia secondo quanto previsto dall'Art. 4 del Regolamento CE 606/2009. Quantitativo massimo autorizzato di vino prodotto per anno 50.000 hl.

Il produttore deve comunicare l'esatta quantità (in ettolitri) e tipologia di vino prodotta.



The mark of
responsible forestry

Distributore
RHIZOLIFE
Via Cà Nova
Zampieri, 4/E 37057
San Giovanni
Lupatoto (VR) Italia
+39 045 981 3007
info@rhizolife.it
www.rhizolife.it

Produttore
BIOMA SA
Via Luserte Sud 8
CH - 6572 Quartino
Svizzera
+41 91 840 1015
info@bioma.com
www.bioma.com

