

CYTO FINE

Clarificante y mejorador a base de EPL para la expresión de los vinos tintos



Clarificante a base EPL sin proteínas animales y compatible con la producción de vino ecológico

Los clarificantes de la gama **CYTO** nacen de la investigación EVER gracias a la experiencia adquirida en el uso de diferentes Extractos Proteicos de Levadura. El uso para la clarificación de mostos y vinos ha sido aprobado en el 2011 de OIV y sucesivamente recibido por el Reg. UE 144/2013.

Los extractos proteicos de levadura (EPL), en comparación a muchas proteínas vegetales, tienen las ventajas de mejorar el cuadro organoléptico sin aportar notas negativas.

La gama **CYTO** está disponible en diferentes formulaciones para encontrar todas las necesidades enológicas y para ofrecer una respuesta sostenible y adecuada a los estilos de vida modernos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Se ha puesto mucha atención en la elección de las diferentes partes moleculares de los Extractos Proteicos de Levadura empleados en la formulación del **CYTO FINE**; de hecho, se han preferido esos con más reactividad hacia los taninos amargos, con más actividades protectoras de los antocianos y capaces de limitar el volumen de lias. Los resultados obtenidos permiten que **CYTO FINE** sea un clarificante ideal para los vinos tintos y rosados, ya que es capaz de preservar las características cromáticas, eliminando los taninos en exceso y exaltando las notas afrutadas y especiadas.

La capacidad de limpieza ha sido amplificadas a través del uso de un específico QUITOSANO activado de origen fúngico, que actúa de forma sinérgica con los EPL reduciendo la turbidez y mejorando la filtrabilidad.

CYTO FINE se puede usar en la producción de vinos ecológicos según el Reg. UE 1584/2018.

CYTO FINE

Clarificante y mejorador a base de EPL para la expresión de los vinos tintos

APLICACIONES

En vinos tintos y rosados: donde reduce las notas amargas y astringentes, aumenta el volumen en boca, asegura mas longevidad de los vinos y preserva las características cromáticas. Su acción de clarificación exalta el aroma afrutado y es capaz de contrastar las notas de reducido. Estudios recientes han demostrado la eficiencia en la reducción de quercetina aglycone

EXPERIENCIAS

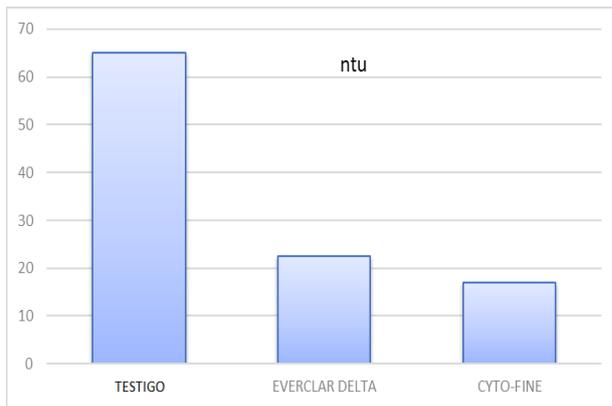


Gráfico 1: reducción de la turbidez a través de la clarificación con CYTO FINE en vino REFOSCO 2019

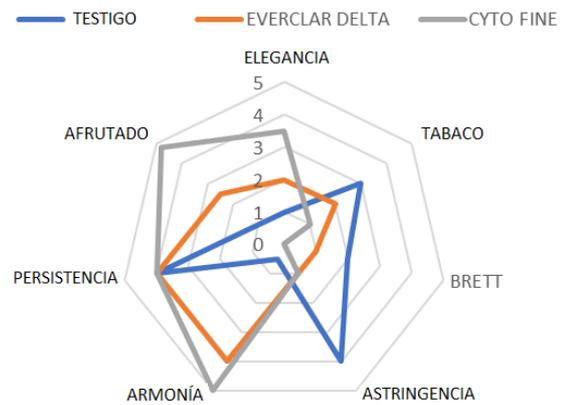


Gráfico 2: efecto de la clarificación con CYTO FINE (20 g/hL) en vino REFOSCO 2019

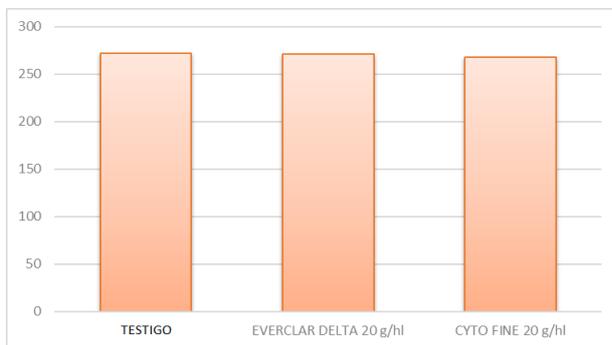


Gráfico 3: variación del contenido de los antocianos totales (mg/L) en vino REFOSCO 2019

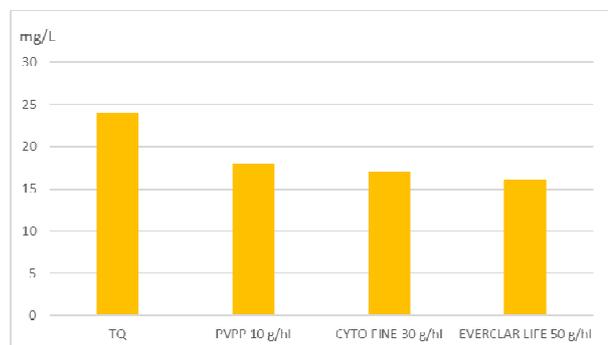


Gráfico 4: reducción de la quercetina aglycone en BRUNELLO DE MONTALCINO 2019

CYTO FINE

Clarificante y mejorador a base de EPL para la expresión de los vinos tintos

MODALIDAD DE USO Y DOSIS DE EMPLEO

Dispersar **CYTO FINE** en 10 volúmenes de agua tibia. Esperar al menos 30 minutos, mejor unas horas, agitar otra vez antes de añadir la solución a la masa a tratar, posiblemente lentamente para obtener una mejor homogeneización.

Dosis: de 10 hasta 40 g/hL (dosis máxima REG. UE 934/2019 en vinos tintos 63 g/hL)

COMPOSICIÓN

Extractos Proteicos de Levadura (EPL) refinados, quitosano de *Aspergillus niger*, Ácidos orgánicos

EPL	QUITOSANO ACTIVADO
<ul style="list-style-type: none"> ○ Efectiva limpieza sensorial ○ Facilita la remoción de las lias ○ Elimina los taninos amargos y astringentes en exceso ○ Mejora la armonía al gusto ○ Protege los antocianos, preservando el color de los vinos rosados y tintos 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Facilita la clarificación ○ Reduce la presencia de los metales pesados ○ Previene las quiebras metálicas ○ Reduce la turbidez ○ Produce sedimento compacto

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 Kg – Saco de 10 Kg

