

# CYTO COLL

A “Gelatina de Levedura”



## CLARIFICANTE À BASE DE EPL LIVRE DE PROTEÍNAS ANIMAIS E COMPATÍVEL COM A PRODUÇÃO DE VINHO BIOLÓGICO

Os clarificantes da linha CYTO nascem a partir de pesquisas feita pela EVER, graças à experiência adquirida na utilização de diferentes Extratos Proteicos de Levedura (EPL).

A utilização para clarificação de mostos e vinhos foi aprovada em 2011 pela O.I.V. e posteriormente implementada na EU Reg. 144/2013.

Os Extratos Proteicos de Levedura (EPL), ao contrário de muitas proteínas vegetais, têm a vantagem de melhorar o quadro organoléptico sem adicionar aromas estranhos negativos.

### CARACTERÍSTICAS

A filosofia da pesquisa que conduziu à formulação de CYTO COLL foi, substituir na clarificação enológica, as "colas" de origem animal (gelatina, isinglass, caseína, etc.) por uma "gelatina de levedura". Para isso, diferentes EPLs foram selecionados e associados com base em sua carga superficial, capacidade de floculação e peso molecular: o resultado é um clarificante moderno capaz de ser usado universalmente com sucesso, sozinho ou em combinação com outros clarificantes.

Para aumentar sua capacidade clarificante, mostrou-se conveniente associar aos EPLs um específico CHITOSANO fúngico ativado, para aumentar sua carga superficial.

CYTO COLL representa o que há de mais avançado no mundo da clarificação de vinhos, não contém produtos de origem animal, pode ser utilizado na produção de vinhos orgânicos (EU Reg. 1308/2013), não adiciona alergênicos.

### APLICAÇÃO

- Em MOSTOS brancos e rosés: na clarificação estática ou na flotação, graças à sua boa capacidade de floculação, garante uma rápida separação; melhora o quadro sensorial reduzindo as notas ásperas e amargas sem penalizar a sua tipicidade.
- Em VINHOS brancos e rosés: facilita a clarificação e atenuação das notas verdes ou vegetais bem como preserva a frescura aromática.
- Nos VINHOS tintos: para reduzir a adstringência, aumentar o paladar, assegurar a longevidade dos vinhos e preservar as suas características cromáticas.

## COMPOSIÇÃO

Extrato Proteico de Levedura Selecionado – Chitosano de *Aspergillus niger* – Ácidos Orgânicos

<b>EPL</b>	<b>CHITOSANO ATIVADO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Eficaz limpeza sensorial</li><li>- Facilita a trasfega</li><li>- Reduz a turbidez</li><li>- Elimina os taninos amargos e adstringentes em excesso</li><li>- Melhora a harmonia gustativa</li><li>- Protege os antocianos, preservando a cor dos vinhos rosados e tintos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Facilita a clarificação</li><li>- Reduz a presença de metais pesados</li><li>- Previne as "casses" metálicas</li><li>- Produz borras compactas</li></ul>

## MODO DE USO

Dissolver CYTO COLL em 10 volumes de água, de preferência morna. Esperar 30 minutos, agitar novamente a solução antes de adicionar na massa a tratar, para obter uma melhor homogeneização.

## DOSE DE EMPREGO

- Vinhos Brancos: 10 a 20 g/hl
- Vinhos Rosados: 35 a 45 g/hl

**Nota:** *Aconselham-se alguns testes em pequenas escalas para definir a dosagem correta.*

## EMBALAGEM

- Sacos de 20 kg
- Pacotes de 1 kg

