

CYTO COLL

“Želatína z kvasiniek”



KLARIFIKANT NA BÁZE EPL, BEZ ŽIVOČÍŠNYCH PROTEÍNOV, KOMPATIBILNÝ S PRODUKCIOU BIOLOGICKÉHO VÍNA

Klarifikanty línie produktov **CYTO** sa zrodili z výskumu firmy EVER vďaka skúsenostiam, ku ktorým sa dospelo pri použití rôznych proteínových extraktov z kvasiniek (EPL).

Použitie na klarifikáciu muštov a vín bolo schválené v roku 2011 orgánom OIV a následne prijaté Nariadením EÚ 144/2013.

Proteínové extrakty z kvasiniek (EPL), na rozdiel od mnohých rastlinných proteínov, majú výhodu v zlepšení organoleptického obrazu bez prínosu negatívnych cudzích aróm.

Línia produktov **CYTO** je k dispozícii v rôznych formuláciach, na pokrytie všetkých enologických požiadaviek a aby sa poskytla odpoveď, ktorá je udržateľná a adekvátne modernému životnému štýlu.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Filozofia na báze výskumu, ktorá priviedla k formulácii produktu **CYTO COLL**, bola nahradiť v enologickej klarifikácii “lepidlá” živočíšneho pôvodu (želatína, vyzina, kazeín atď.) “**želatínou z kvasiniek**”. Na tento účel boli vyselektované a pridružené rôzne **EPL** na báze ich povrchového náboja, flokulačnej kapacity a ich molekulovej hmotnosti: výsledkom je moderný klarifikant schopný použitia univerzálnym spôsobom, s úspechom, či už samostatne alebo v kombinácii s inými klarifikantami.

Na posilnenie číriacej kapacity sa javilo ako vhodné pridružiť k EPL špecifický aktivovaný hubový CHITOSAN na zvýšenie povrchového náboja.

CYTO COLL predstavuje to najrozvinutejšie vo svete klarifikácie vín, neobsahuje produkty živočíšneho pôvodu, je použiteľný vo výrobe biologických vín (Nariadenie EÚ 1308/2013), neprináša alergény.

POUŽITIE

- **Pri bielych a ružových muštach:** pri statickej klarifikácii a flotácii, vďaka svojej dobrej flokulačnej kapacite garantuje rýchlú separáciu; zlepšuje

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

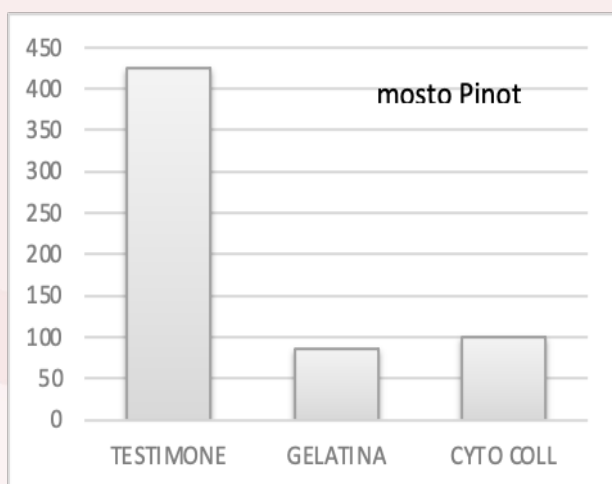
CYTO COLL

“Želatína z kvasiniek”

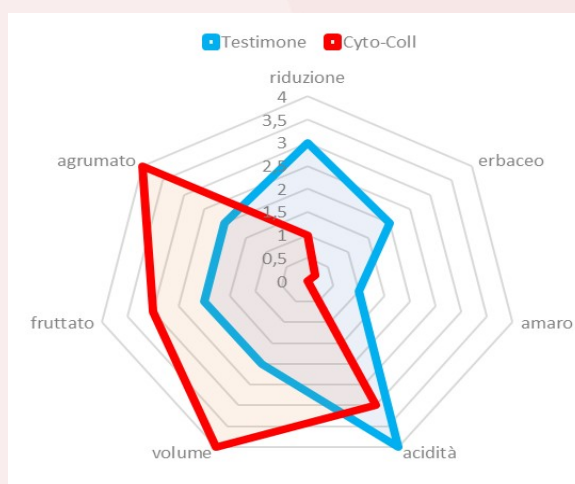
senzorický obraz, pričom redukuje drsné a horké znaky, bez penalizácie typickosti.

- **Pri bielych a ružových vínach:** kde uľahčuje čírenie a zoslabuje zelené alebo rastlinné znaky a okrem toho zachováva aromatickú sviežosť.
- **Pri červených vínach:** na zredukovanie adstringencie a zvýšenie objemu v ústach;
na zabezpečenie dlhej životnosti a zachovanie chromatických vlastností.

SKÚSENOSTI



Graf 1: redukcia zakalenosti (NTU) na mušte PINOT GRIGIO 2020, preventívne enzýmovanom produktom Everzym VRT (2,5 g/hl)



Graf 2: efekty klarifikácie s produktom CYTO COLL (12 g/hl) na víne ROSATO 2020 (Abruzzo)

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Dispergovať produkt **CYTO COLL** v objeme rovnajúcom sa jeho 10-násobku, lepšie ak je vlažná. Počkať 30 minút, opätovne premiešať roztok pred jeho pridaním do ošetrovanej masy, aby sa dosiahla lepšia homogenizácia.

Dávky:

10 - 20 g/hl

(45 g/hl je max. dávka pre biele vína a ružové vína podľa Nariadenia EÚ 934/2019)

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

CYTO COLL

“Želatína z kvasiniek”

ZLOŽENIE

Proteínové extrakty z kvasiniek (EPL) rafinované, chitosan z *Aspergillus niger*, organické kyseliny.

EPL	AKTÍVNY CHITOSAN
<ul style="list-style-type: none">• Účinná senzorická čistota• Uľahčuje odkalenie• Redukuje zakalenosť• Eliminuje prebytočné adstringentné a horké taníny• Zlepšuje chuťovú harmóniu• Chráni antokyány, pričom zachováva farbu ružových a červených vín	<ul style="list-style-type: none">• Uľahčuje klarifikáciu• Redukuje prítomnosť ťažkých kovov• Predchádza kovovým “zákalom”• Produkuje kompaktné kaly

BALENIA

Vrecká po 1 kg; vrecia po 10 kg

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.