

## CYTO FINE

Klarifikant a zlepšovateľ na báze EPL  
pre expresiu červených vín



### 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

Bola venovaná zvláštna pozornosť pri voľbe rôznych molekulových frakcií proteínových extraktov z kvasiniek, použitých na formuláciu produktu **CYTO FINE**; konkrétne boli preferované všetky tie, ktoré boli vybavené väčšou reaktivitou voči horkým tanínom, ktoré sú viac ochranné voči antokyánom a sú schopné limitovať objem kalu. Dosiahnuté výsledky činia z produktu **CYTO FINE** ideálny klarifikant pre červené a ružové vína, pretože je schopný zachovávať vo víne chromatické vlastnosti a eliminovať z neho prebytočné taníny a exaltovať ovocné a korenisté znaky.

Číriaca kapacita bola rozšírená pomocou použitia špecifického aktívneho hubového CHITOSANU, ktorý synergickým pôsobením na EPL redukuje zakalenosť, pričom zlepšuje filtrovateľnosť.

**CYTO FINE** je použiteľný pri výrobe biologických vín podľa Nariadenia EÚ 1584/2018

### POUŽITIE

- **Pri červených a ružových vínach:** kde redukuje horké a adstringentné znaky, zväčšuje objem v ústach, zabezpečuje dlhšiu životnosť vín a

### EVER S.r.l.

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



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

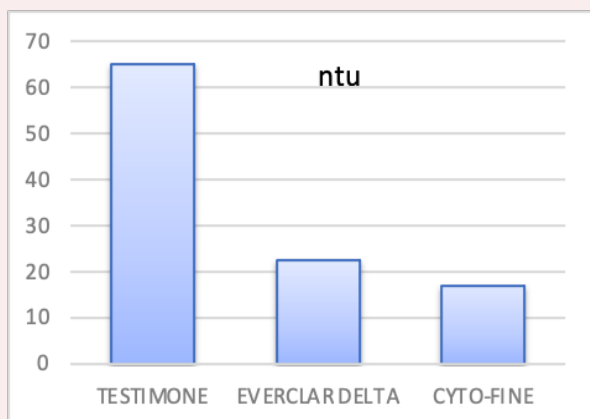
Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.

# CYTO FINE

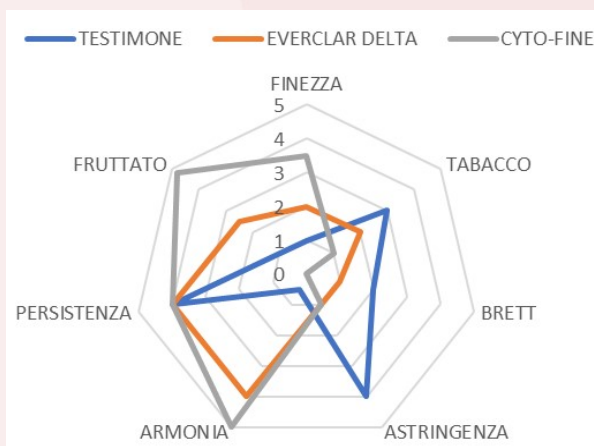
Klarifikant a zlepšovateľ na báze EPL  
pre expresiu červených vín

zachováva jeho chromatické vlastnosti. Jeho číriaca aktivita exaltuje ovocnú arómu a je schopná kontrastovať redukčné znaky. Nedávne štúdie okrem iného demonštrovali účinnosť redukcie kvercetínu aglykónu.

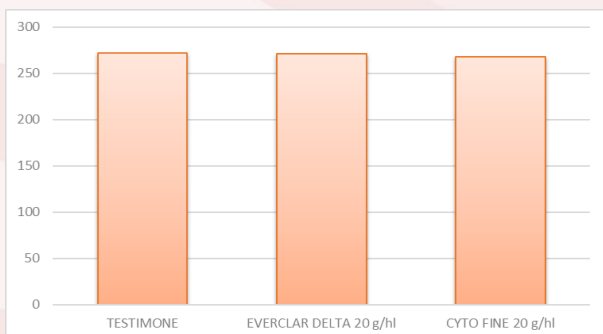
## SKÚSENOSTI



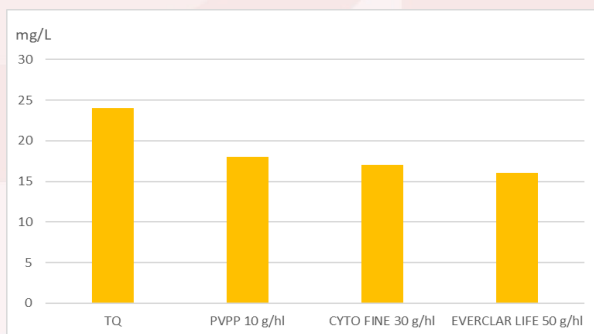
Graf 1: redukcia zakalenosti pomocou klarifikácie s produktom CYTO FINE na víne REFOSCO 2019



Graf 2: efekty klarifikácie s produktom CYTO FINE (20 g/hl) na víne REFOSCO 2019



Graf 3: variácia obsahu celkových antokyanínov (mg/l) na víne Refosco 2019



Graf 4: redukcia kvercetínu aglykónu na víne Brunello di Montalcino 2018

## EVER S.r.l.

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

**Klarifikant a zlepšovateľ na báze EPL  
pre expresiu červených vín**

### DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

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

Dávky:

10 - 40 g/hl

(63 g/hl je max. dávka pre červené vína podľa Nariadenia EÚ 934/2019)

### ZLOŽENIE

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

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

### 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.