

CYTO COLL

La "Gelatina de Levadura"



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

El objetivo de esta investigación, que ha traído finalmente a la formulación de **CYTO COLL**, era sustituir, en las clarificaciones de los vinos, las "Gelatinas" de origen animal (gelatinas, ictiocolas, caseínas, etc.) con una "gelatina de levadura". Por este propósito, se han seleccionados y asociados diferentes **EPL** según las relativas cargas superficiales, capacidad de floculación y sus pesos moleculares: el resultado es un moderno clarificante que se puede aplicar con éxito de forma universal, solo o en combinación con otros clarificantes.

Para potenciar la capacidad de limpieza, ha resultado conveniente asociar a los EPL un específico quitosano activado de origen fúngico, para aumentar la carga superficial.

CYTO COLL representa lo más avanzado que hay en el mundo de las clarificaciones de los vinos, no contiene derivado de origen animal y se puede usar en la producción de vinos ecológicos (Reg. UE 1308/2013) y, además, no aporta alérgenos.

CYTO COLL

La "Gelatina de Levadura"

APLICACIONES

- **En mostos blancos y rosados:** en clarificación estática y en flotación, gracias a su capacidad de floculación, garantiza una rápida separación; mejora el cuadro sensorial, reduciendo las notas duras y amargas sin penalizar la tipicidad.
- **En vinos blancos y rosados:** donde facilita la limpieza y la atenuación de las notas verdes y vegetales, además de preservar la frescura aromática;
- **En vinos tintos:** para reducir la astringencia, aumentar el volumen en boca, asegurar la longevidad de los vinos y preservar las características cromáticas.

EXPERIENCIAS

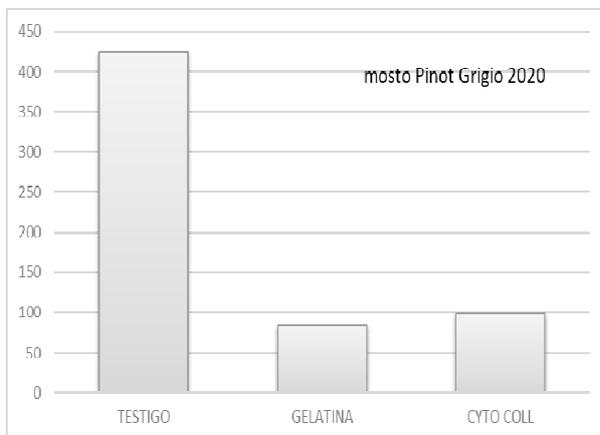


Gráfico 1: reducción de la turbidez (NTU) en mosto de PINOT GRIGIO 2020, preventivamente tratado con VRT (2,5 g/hL)

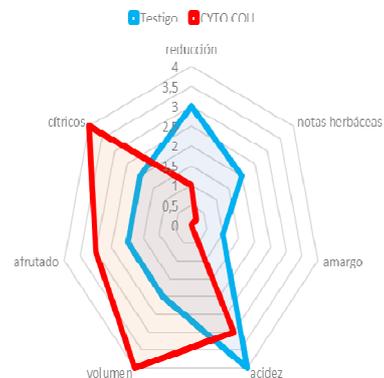


Gráfico 2: efectos de la clarificación con CYTO COLL (12 g/hL) en vino ROSADO 2020 (Abruzzo)

CYTO COLL

La "Gelatina de Levadura"

MODALIDAD DE USO Y DOSIS DE EMPLEO

Dispersar **CYTO COLL** en 10 volúmenes de agua, mejor si tibia. Esperar 30 minutos, agitar la solución así obtenida antes de incorporarla a la masa a tratar, posiblemente lentamente para homogeneizarla a la masa.

Dosis: de 10 a 20 g/hL (dosis máxima recomendada REG. UE 934/2019 en vinos blancos y rosados 45 g/hL)

COMPOSICIÓN

Extracto Proteico de Levadura (EPL) refinados, quitosanos de *Aspergillus niger*, ácidos orgánicos.

EPL	Quitosano activado
<ul style="list-style-type: none"> ○ Eficaz limpieza sensorial ○ Facilita la remoción de las lias ○ Reduce la turbidez ○ 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 ○ Produce lias compactas

Presentación

Paquete 1 Kg – Saco 10 Kg

