

CYTO STAB

CLARIFICANTE Y ESTABILIZANTE DEL COLOR Y DE
LOS AROMAS



Clarificante a base EPL sin proteínas animales

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

CYTO STAB es un moderno adyuvante enológico, nacido en I&D de EVER, que lleva contemporáneamente la función clarificante y acción estabilizante de las partes fenólicas y los coloides inestables en mostos y en vinos. En la composición, además de los Extractos Proteicos de Levadura (EPL), están presente también cantidades sinérgicas de Polivinilpirrolidona (PVPP) y específico quitosano activado de origen fúngico. El PVPP, como se conoce, actúa principalmente contras las catequinas y leucoantocianos, mejorando la estabilidad del color y aumentando la longevidad de los vinos, mientras el quitosano, elegido por su acción limpiante, contribuye a la quelación de los metales (sobre todo cobre y hierro) que son los catalizadores de las reacciones de envejecimiento rápido y prematuro de los vinos. Los mostos y los vinos tratados con **CYTO STAB** resultan mas estables y mejorados también bajo el punto organoléptico: se eliminan las componentes oxidadas y oxidables, las notas verdes y amargas, con el aumento final del volumen y redondez.

CYTO STAB

CLARIFICANTE Y ESTABILIZANTE DEL COLOR Y DE LOS AROMAS

APLICACIONES

- **En vinos blancos:** donde estabiliza sin quitar cuerpo, facilita la limpieza y reduce las notas verdes y vegetales, contribuyendo a preservar la frescura aromática.
- **En vinos rosados:** reduce la astringencia, aumenta el volumen en boca, preserva las características cromáticas y asegura la longevidad de los vinos.

EXPERIENCIAS

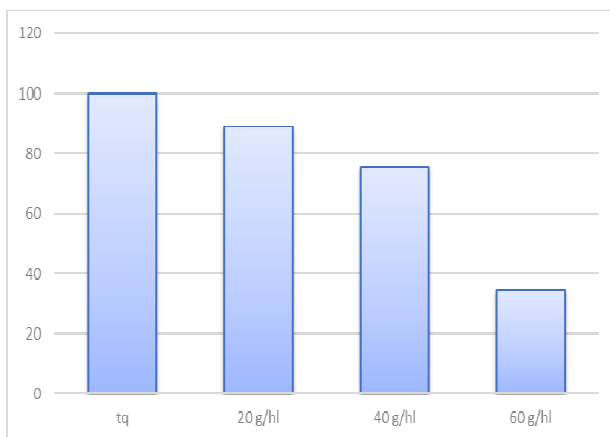


Gráfico 1: Reducción % de las catequinas en vino SOAVE 2020 (maceración) a diferentes dosis de CYTO STAB

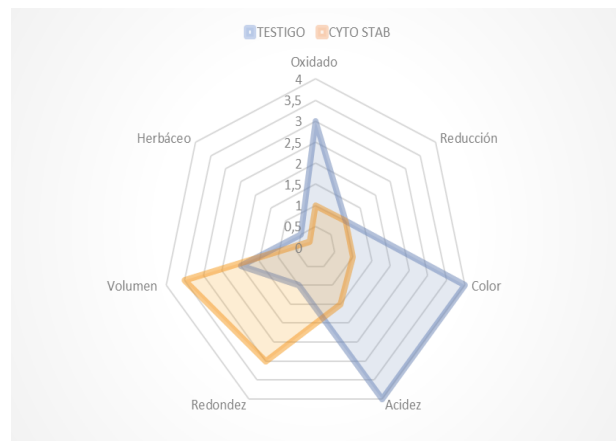


Gráfico 2: Efectos de la clarificación con CYTOSTAB (40 g/hL) en vino SOAVE 2020 (maceración)

CYTO STAB

CLARIFICANTE Y ESTABILIZANTE DEL COLOR Y DE LOS AROMAS



MODALIDAD DE USO Y DOSIS DE EMPLEO

Dispersar **CYTO STAB** en 10 volúmenes de agua, mejor si tibia. Esperar 30 minutos, agitar antes de incorporar la solución obtenida a la masa a tratar, posiblemente lentamente para facilitar una mejor homogeneización.

Dosis: de 10 hasta 20 g/hL, en blancos y rosados;
De 30 hasta 75 g/hL, como curación del *Pinking* y de las oxidaciones;
de 5 hasta 20 g/hL, en tintos.

COMPOSICIÓN

Extracto proteico de levadura (EPL), Polivinipolipirrolidona, sílices seleccionadas, quitosano de *Aspergillus niger* y ácido orgánicos.

EPL <ul style="list-style-type: none">○ Eficaz 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	QUITOSANO ACTIVADO <ul style="list-style-type: none">○ Facilita la clarificación○ Reduce la presencia de los metales pesados○ Previene las quiebras metálicas○ Produce sedimentos compactos
POLIVINIPOLIPIRROLIDONA <ul style="list-style-type: none">○ Estabiliza el color○ Elimina las catequinas○ Aumenta la longevidad de los vinos	SÍLICES SELECCIONADAS <ul style="list-style-type: none">○ Facilitan la precipitación○ Mejoran la filtrabilidad○ Mejoran la estabilidad proteica

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 Kg – Sacos de 10 Kg

