

FENOL FREE

COADJUVANTE PARA A ELIMINAÇÃO DE FENÓIS VOLÁTEIS

COMPOSIÇÃO

Carvão Enológico Activado

CARACTERÍSTICAS GERAIS

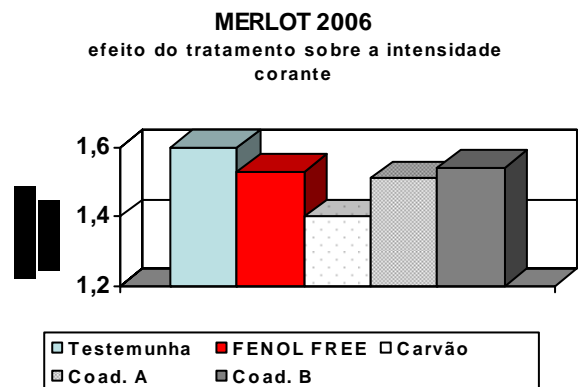
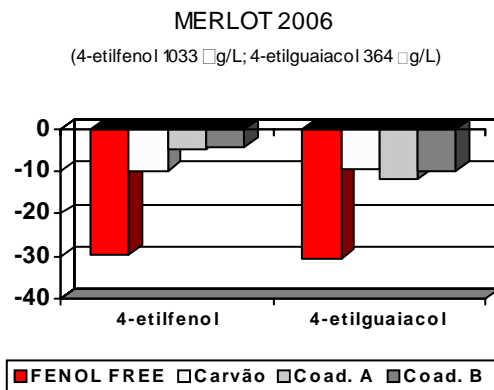
Aspecto: pó amorfo de cor preta.

FENOL FREE é extremamente activo no tratamento de vinhos que apresentam um defeito olfactivo causado pelo desenvolvimento de *Brettanomyces/Dekkera*.

A matéria-prima que constitui o **FENOL FREE** foi seleccionada através de um longo trabalho de selecção desenvolvido pelo *Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti*, em que várias substâncias autorizadas para uso enológico foram testadas ao nível da sua eficácia para removerem o 4-etilfenol e o 4-etilguaiacol.

FENOL FREE demonstrou ser o coadjuvante mais eficaz porque:

- Com apenas 20 g/hL de produto se reduz em cerca de 30% o conteúdo em fenóis voláteis;
- Na prova (usando um painel de provadores constituído por 13 especialistas), o vinho tratado foi o preferido.



Devido à sua elevada eficácia, **FENOL FREE** pode ser usado com sucesso a doses baixas sem efeitos colaterais negativos sobre a cor e a estrutura do vinho.

ATENÇÃO: O **FENOL FREE** não tem efeito ao nível da estabilização microbiológica do vinho, pelo que não actua eliminando as células de *Brettanomyces/Dekkera*, mas sim os fenóis voláteis por ela produzidos.

APLICAÇÃO

Tratamento de vinhos que apresentam aromas desagradáveis de animal, penso rápido, estrebaria, normalmente associados à presença de fenóis voláteis produzidos pela *Brettanomyces/Dekkera*.

DOSE

20 – 40 g/hL (dose máxima admitida na UE: 100 g/hL).

Aconselha-se realizar ensaios prévios em laboratório para estabelecer as doses óptimas para cada tratamento.



FENOL FREE

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dispensar o produto num pouco de água ou vinho. Adicionar de modo uniforme ao volume a tratar no decurso de uma remontagem, de preferência mediante um tubo de Venturi. Tempo de contacto: 48 – 72 horas.

EMBALAGEM E CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Embalagem de 10 Kg

Embalagem fechada: conservar ao abrigo da luz num local limpo, fresco e ventilado.
Embalagem aberta: fechar adequadamente e conservar como indicado acima.

NOTA: o produto tende a adsorver odores estranhos.

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 1493/99

Regulamento CE 2165/2005