

澄清剂

芬诺弗雷

选择性去除挥发性酚类物质的助剂



成分

酿酒专用活性炭



特性

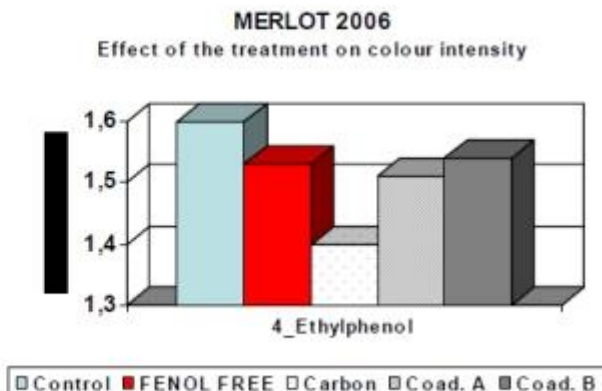
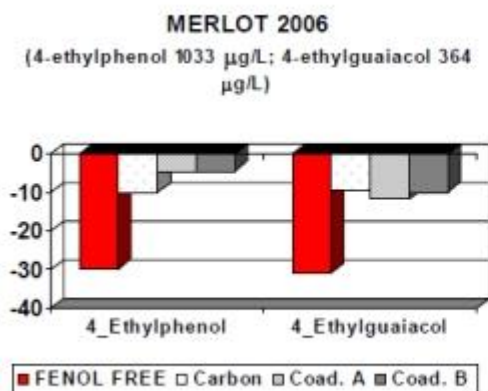
外观：无固定形态的黑色粉末

芬诺弗雷 (FENOL FREE) 是一种对于修正葡萄酒中因为感染酒香酵母/德克酵母而出现的明显的香气缺陷十分有效的产品。

组成芬诺弗雷的原材料是在阿斯蒂酿酒研究中心经过长期的筛选过程得到的，在那里，他们对很多允许被用于酿酒物质都进行了对乙基苯酚和乙基愈创木酚移除效率的评估测定。

芬诺弗雷是最有效的辅料，原因如下：

- 20 g/hL 的芬诺弗雷用量即可降低 30% 的可挥发性酚；
- 在葡萄酒品尝中，由 13 位专业评委组成的评审团更喜欢用芬诺弗雷处理过的葡萄酒。



由于芬诺弗雷是一种高效的助剂，因此使用低剂量的产品即能成功达到目的，且不会对香气和结构感产生副作用。

注意：本产品对葡萄酒的微生物稳定性并没有作用。因此，它不能去除葡萄酒中的酒香酵母/德克酵母，只能移除由这些微生物产生的可挥发性成分。



应用

治疗葡萄酒中因感染了酒香酵母/德克酵母产生可挥发性酚而出现的动物、马厩、创可贴和颜料等不良的气味



用量

20 - 40 g/hL (欧盟允许的最大添加量：100 g/hL)
建议在每次使用前都在实验室进行预实验以确定最佳用量



使用说明

用少量的水或葡萄酒将产品分散开来。打循环时将产品添加到待处理的酒液中，最好使用文丘里管。产品与被处理酒液的接触时间为 48 - 72 小时。

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

**包装和储藏**

10 kg/袋

密封包装：将产品存放于清新、干燥、通风处；

已开启包装：仔细再密封然后如上保存。（注意：本产品会吸收空气中的其他气味。）

**合规信息**

本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。

法定限制：不详

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。