

FENOL FREE

COADYUVANTE PARA LA ELIMINACIÓN DE LOS FENOLES VOLÁTILES

COMPOSICIÓN

Carbón enológico activo

CARACTERÍSTICAS GENERALES

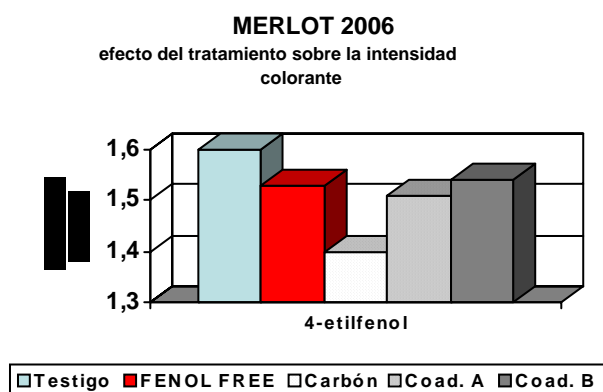
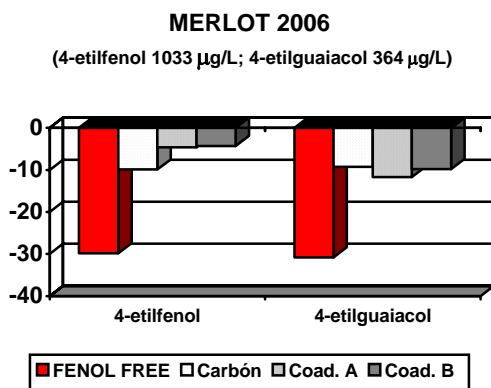
Aspecto: polvo amorfo de color negro.

FENOL FREE es extremadamente activo en el tratamiento de los vinos que presentan un defecto olfativo evidente causado por el desarrollo de *Brettanomyces/Dekkera*.

La materia prima que compone FENOL FREE ha sido seleccionada a través de un largo trabajo de cribado efectuado en el "Centro di Ricerca per l'Enologia" (Centro de Investigación Enológica) de Asti en el que varias sustancias de uso enológico fueron evaluadas por su eficacia a la hora de eliminar el 4-etilfenol y el 4-etilguaicol.

FENOL FREE resultó ser el coadyuvante más eficaz porque

- con sólo 20 g/hl de producto, el contenido de fenoles volátiles se reduce del 30%;
- durante la cata el panel de cata compuesto por 13 jueces expertos prefirió el vino tratado.



Por su elevada eficacia, FENOL FREE puede ser empleado con éxito utilizando dosis bajas sin efectos colaterales negativos sobre el color y la estructura del vino.

Atención: Fenol Free no tiene efecto para la estabilización microbologica del vino. Entoces, no actua eliminando las células de *Brettanomyces/Dekkera* sino los compuestos volatiles producidos por esta levadura.

APLICACIONES

- Tratamiento de los vinos que presentan desagradables olores a animal, esparadrapo, establo, témpera etc. atribuibles a la presencia de fenoles volátiles producidos por *Brettanomyces/Dekkera*.

DOSIS

20 – 40 g/hl (dosis máxima admitida en la UE: 100 g/hl).

Se recomienda efectuar previamente pruebas en laboratorio para establecer las dosis óptimas para cada tratamiento.

MODO DE USO

Dispersar el producto en poca agua o vino. Añadir de forma uniforme a la masa a tratar durante un remontado, preferiblemente mediante tubo de Venturi. Tiempo de contacto 48 - 72 horas.

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas des seguridad y protección y a no utilizar el produco de manera impropria.



FENOL FREE

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Saco kg 10

Envase cerrado: consérvese al abrigo de la luz en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Atención: el producto tiende a absorber olores extraños.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. CE 1493/99; Reg. CE 2165/2005