

COADIUVANTE PER L'ELIMINAZIONE DEI FENOLI VOLATILI

COMPOSIZIONE

Carbone enologico attivo

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere amorfa di colore nero.

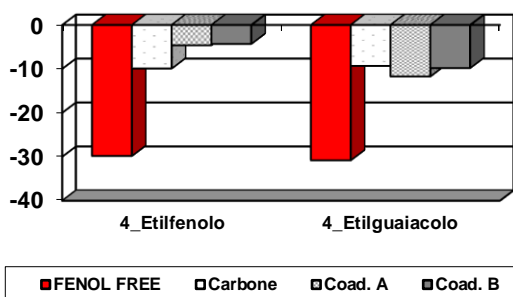
FENOL FREE è estremamente attivo nella cura di vini che presentano un difetto olfattivo evidente causato dallo sviluppo di *Brettanomyces/Dekkera*.

La materia prima da cui è composto FENOL FREE è stata selezionata attraverso un lungo lavoro di screening svolto presso il Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti in cui varie sostanze ammesse per uso enologico sono state valutate per la loro efficacia nel rimuovere 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo.

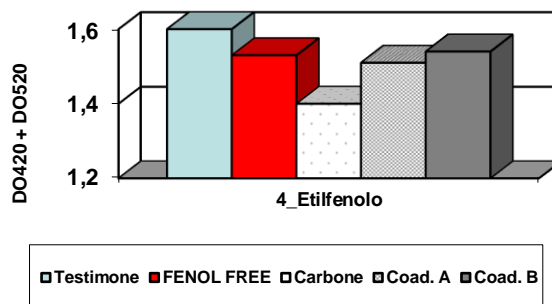
FENOL FREE è risultato il coadiuvante più efficace perché

- con solo 20 g/hl di prodotto si riduce del 30% contenuto in fenoli volatili;
- alla degustazione il panel d'assaggio composto da 13 giudici esperti ha dato la sua preferenza al vino trattato.

MERLOT
(4-etilfenolo 1033mg/L; 4-etilguaiacolo 364mg/L)



MERLOT
effetto del trattamento sull'intensità colorante



Per la sua elevata efficacia, FENOL FREE può essere impiegato con successo a bassi dosaggi senza effetti collaterali negativi per il colore e la struttura del vino.

APPLICAZIONI

Cura dei vini che presentano odori sgradevoli di animale, cerotto, stalla, tempera ecc. riconducibili alla presenza di fenoli volatili prodotti da *Brettanomyces/Dekkera*.

Trattamento di vini con evidenti difetti olfattivi di origine microbiologica (muffa, fungo, ecc.)

DOSI

20 - 40 g/hl (dose massima ammessa nella UE: 100 g/hl).

Si consiglia di effettuare delle prove preventive di laboratorio per stabilire i dosaggi ottimali per ogni trattamento.

MODALITA' D'USO

Disperdere il prodotto in poca acqua o vino. Aggiungere in modo uniforme alla massa da trattare durante un rimontaggio, preferibilmente mediante tubo Venturi. Tempo di contatto 48 -72 ore. L'uso congiunto di un chiarificante proteico come gelatina (Pulviclar S, Goldenclar Instant) o colla di pesce (Finecoll) , favorisce la sedimentazione delle particelle più fini di carbone.



Chiarificanti
FENOL FREE

Codice Scheda: FenolFree/it

Revisione: n°1 Agosto 2016

Pag. 2/2

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco kg 10

Confezione chiusa: conservare al riparo dalla luce in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra. Attenzione: il prodotto tende ad assorbire odori estranei.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N.606/2009

(Si ricorda che in ottemperanza a quanto previsto dal suddetto Regolamento, il carbone può essere usato *Soltanto per il mosto e il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto di uve concentrato rettificato e per i vini bianchi*).

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.