

FENOL FREE

COADJUVANTE PARA A ELIMINAÇÃO DE FENÓIS VOLÁTEIS

COMPOSIÇÃO

Carvão enológico ativado

CARACTERÍSTICAS GERAIS

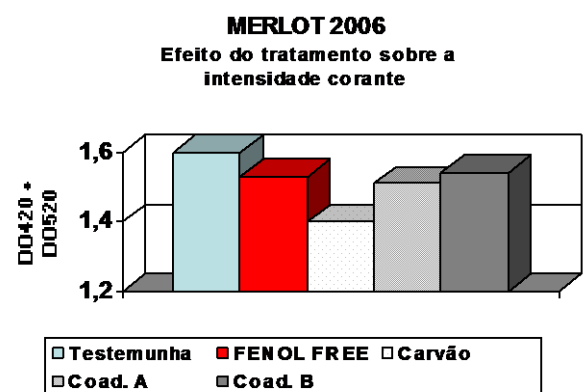
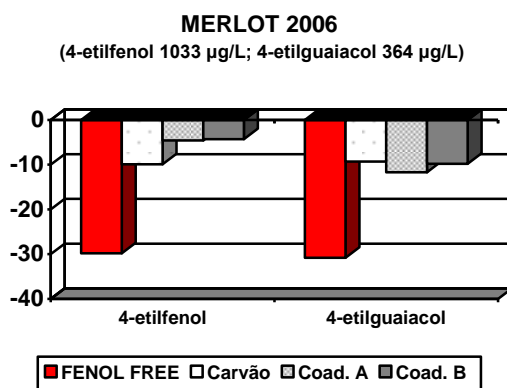
Aspeto: pó amorfo de cor preta.

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

A matéria-prima que constitui o **FENOL FREE** foi selecionada, através de um longo trabalho de seleção desenvolvido pelo *Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti*, de entre vários coadjuvantes enológicos.

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 é eficiente na estabilização microbiológica do vinho.

Consequentemente, não elimina a *Brettanomyces/Dekkera*, mas remove os compostos voláteis produzidos por este micro-organismo.

APLICAÇÕES

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

DOSES

20 - 40 g/hL

Dose máxima legal na U.E.: 100 g/hL

Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório para estabelecer as doses ótimas para cada tratamento.

INSTRUÇÕES 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.



Agentes Clarificantes

FENOL FREE

Código da Ficha: Fenolfree/pt

Revisão nº 1, janeiro 2016

Pag. 2/2

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 10 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

ATENÇÃO: o produto tende a absorver odores estranhos.

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.