



FREE4FENOL

Coadiuvante a base di carboni attivi



→ DESCRIZIONE TECNICA

Free4fenol è composto da una miscela di carboni attivi, particolarmente indicata per la sottrazione di composti odorosi sgradevoli, come i fenoli volatili. I fenoli volatili, vinilfenoli (4-vinilfenolo e 4-vinilguaiacolo) tipici dei bianchi ed etilfenoli (4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo) caratteristici dei rossi, sono composti che originano difetti organolettici dei vini come odore di farmaceutico o cerotto, stalla, sudore di cavallo. In alcuni vini rossi anche piccole presenze alterano il profilo organolettico, non per la reale percezione del composto odoroso, ma per mancanza di pulizia al naso.

La presenza di composti odorosi sgradevoli, sempre più spesso diventa un fattore limitante per la vendita del vino, anche perché molti imbottiglieri richiedono tenori di fenoli volatili inferiori a 100 microgrammi/L nonostante la soglia di percezione sia di 200 microgrammi/L.

Lo specifico sistema di attivazione dei carboni volto ad evitare di assorbire i composti ad alto peso molecolare, determina un assorbimento delle antocianidine bassissimo. **Free4fenol** risulta quindi un prodotto particolarmente indicato per il trattamento dei vini rossi, senza che si verifichino sostanziali perdite di colore.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di carboni deodoranti attivati.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 80 g/hL. In prove pratiche su vino bianco, dosaggi di 70 g/hL di **Free4fenol** hanno consentito una riduzione da 185 µg/L a 80 µg/L di fenoli volatili.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere in soluzione 1:10 in acqua; aggiungere al mosto in rimontaggio e mantenere omogenizzato per un tempo necessario affinché tutta la massa possa entrare in contatto con **Free4fenol**; ripetere l'omogeneizzazione dopo 24 ore. È consigliato un tenore in SO₂ libera non inferiore a 15 mg/L.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 20 netti.

