



FREE 4 FENOL

.....

Coadjuvante à base de carvões ativos

.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Free 4 Fenol é composto por uma mistura de carvões ativos. O específico sistema de ativação destinado a evitar a absorção de moléculas de maior peso molecular, determina uma muito baixa absorção de antocianidinas.

A presença de compostos odorosos desagradáveis está a tornar-se, com mais frequência, num fator limitador no processo de venda dos vinhos não somente devido à real percepção do odor mas também porque, apesar de o limite de percepção ser de 200 microgramas/L, muitos engarrafadores exigem teores de fenois voláteis inferiores aos 100 microgramas/L. Nalguns vinhos tintos a presença, mesmo de muito baixas quantidades, alteram o perfil organolético não devido à real presença do composto mas devido à falta de limpeza do aroma ao nariz. Os fenois voláteis, vinilfenois (4-vinil guaiacol) "picos dos vinhos brancos e os etilfenois (4-etil fenol e 4-etil guaiacol) característicos dos vinhos tintos, são compostos que dão origem, nos vinhos, a defeitos organoléticos que lembram medicamentos ou emplastros, estúbulos, suor de cavalo.

A produção dos fenois segue estas transformações:

Ácido Cinâmico ---> decarboxilação ---> Vinil-fenois---> redução--->Etil-fenois

Os fenois voláteis aparecem (nascem) nos vinhos devido à ação das leveduras do género *Saccharomyces* ou não-*Saccharomyces* como as *Brettanomyces/Dekkera*

Saccharomyces: o processo de produção dos fenois ocorre durante a fermentação alcoólica e é capaz de produzir apenas vinilfenol. Nesse caso, as quantidades nos vinhos não são significativas porque são inibidas pelos polifenóis (antocianinas, taninos, etc.).

Brettanomyces: o processo enzimático pode envolver tanto a fermentação alcoólica como a sucessiva fase de afinamento. Leva à produção de vinil fenois após a ação da cinamato-decarboxilase e de etil fenois graças à vinil-fenol reductase. Nesse caso, o processo não é inibido pelos polifenóis.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de carvões desodorizantes.





FREE 4 FENOL

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 80 g/hL.

Em ensaios práticos em vinho branco, doses de 70 g/hL de **Free 4 Fenol** reduziram os fenois voláteis, de 185 microgramas/L para 80 microgramas/L .

É recomendado um teor em SO₂ livre não inferior a 15 mg/L.

→ MODO DE APLICAR

Deixar hidratar em água na proporção 1:10. A seguir, adicionar ao mosto em remontagem e manter em agitação até que toda a massa tenha entrado em contato com **Free 4 Fenol**. Após 24 horas, repetir a agitação e homogeneizar novamente toda a massa em tratamento

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Sacos com 15 kg.

