



# FREE4FENOL

Adjuvant à base de charbons activés.



## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**Free4fenol** est constitué d'un mélange de charbons actifs issus d'un process spécifique d'activation dont l'objectif est d'éviter l'adsorption des molécules de haut poids moléculaire. Ceci implique une très faible adsorption des anthocyanes.

Les phénols volatils, vinyl-phénols (4-Vinyl-phénol et 4-Vinyl-guaiacol) des vins blancs et éthylphénols (4-Ethylphénol et 4-Ethylguaiacol) des vins rouges, sont des composés à l'origine de défauts sensoriels des vins. Il s'agit d'odeurs pharmaceutiques ou bien d'étable ou de sueur de cheval. Dans certains vins rouges, même en faibles quantités ils peuvent dégrader le profil organoleptique du vin : même s'ils ne sont pas directement perceptibles au nez, ils peuvent entraîner un manque de netteté olfactive. La présence de déviations aromatiques devient de plus en plus une limite à la commercialisation des vins, pas seulement du fait de la perception de ces odeurs, mais aussi parce que certains metteurs en marché demandent une teneur en phénols volatils inférieure à celle du seuil de perception.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Association de charbons activés désodorisants.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

## → DOSES D'EMPLOI

De 10 à 80 g/hL.

Dans certaines applications sur vins blancs, une dose de 70 g/hL de **Free4fenol** a permis de diminuer la teneur en phénols volatiles de 185 microgrammes/L à 80 microgrammes/L.

## → MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau.

Ajouter au vin et veiller à l'homogénéité pendant toute la durée d'action, afin que la totalité du volume reste en contact avec Free4fenol. Homogénéiser à nouveau après 24 heures.

Nous suggérons une teneur en SO<sup>2</sup> libre au moins égale à 15 mg/L.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

- Sac de 20 kg.

