



# FREE4FENOL

.....

Coadyuvantes a base de carbones activos

.....

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La presencia de fenoles volátiles normalmente es un factor limitante en la venta del vino, no solo porque el olor se perciba, sino porque algunos embotelladores quieren valores de fenoles inferiores a 100 microgramos/L, donde el umbral de percepción es de 200 microgramos/L. También pequeñas la concentraciones alteran el perfil organoléptico, no por la percepción real del compuesto volátil, sino por falta de franqueza en nariz. Los fenoles volátiles vinil-fenoles (4-Vinil Fenol y 4-Vinil Guayacol) típico de los vinos blancos y etilfenoles (4-Etil Fenol y 4-Etil Guayacol) característicos de los vinos tintos, son compuestos que originan defectos organolépticos en vino como olores a fármacos o acetato, establo y sudor de caballo.

Los fenoles volátiles se encuentran en el vino por la acción de las levaduras *Saccharomyces* o no-*Saccharomyces* como *Brettanomyces/Dekkera*:

*Saccharomyces*: el proceso de producción de los fenoles se produce en fase de fermentación alcohólica y puede llegar a producir vinil-fenoles; en este caso las cantidades en el vino tinto no son significativas ya que son reducidos por los polifenoles (antocianos, taninos, etc.).

*Brettanomyces*: el proceso enzimático puede implicar tanto la fermentación alcohólica como la posterior fase de afinado; lleva a la producción de vinil-fenoles después de la acción de la cinamato decarboxilasa y de etilfenoles gracias al vinil-fenol-reductasa. En este caso el proceso no resulta condicionado por los polifenoles.

**Free4Fenol** está compuesto por una mezcla de carbones activos. El sistema de activación utilizado evita absorber las moléculas de peso molecular mayor, determinando una absorción muy baja de las antocianidinas.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de carbones desodorantes específicos.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 10 a 80 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver en solución 1:10 en agua; adicionar al mosto en remontado y mantener homogenizado durante el tiempo que sea necesario para que toda la masa pueda entrar en contacto con **Free4Fenol**; repetir la homogenización después de 24 horas.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y aireado.

Sacos de 20 kg netos.

