



FREE4FENOL

Coadjuvante à base de carvão ativado



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Free4fenol** é constituído por uma mistura de carvão ativado, particularmente adequada para a eliminação de compostos de odor desagradável, como os fenóis voláteis. Os fenóis voláteis, os vinilfenóis (4-vinilfenol e 4-vinilguaiacol) típicos nos vinhos brancos e os etilfenóis (4-etilfenol e 4-etilguaiacol) característicos nos vinhos tintos, são compostos que dão origem a defeitos organolépticos nos vinhos, como o cheiro a produtos farmacêuticos ou a penso (Banday), a estábulo, a suor de cavalo. Em alguns vinhos tintos, mesmo em quantidades reduzidas alteram o perfil organoléptico, não devido à perceção real do composto odorífero, mas devido a uma falta de olfato.

A presença de compostos odoríferos desagradáveis está a tornar-se cada vez mais um fator limitativo para a venda de vinho, até porque muitos engarrafadores exigem níveis de fenóis voláteis inferiores a 100 microgramas/L, apesar de o limiar de perceção ser de 200 microgramas/L.

O sistema de ativação específico dos carbonos para evitar a absorção de compostos de elevado peso molecular resulta numa absorção muito baixa das antocianidinas. O **Free4fenol** é, por conseguinte, um produto particularmente indicado para o tratamento de vinhos tintos, sem perdas substanciais de cor.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de carvão desodorizantes ativado.

→ DOSES APLICAR

De 10 a 80 g/hL. Em testes práticos com vinho branco, dosagens de 70 g/hL de Free4fenol resultaram numa redução de 185 µg/L para 80 µg/L de fenóis voláteis.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver numa solução 1:10 em água; adicionar ao mosto durante a remontagem e manter homogeneizado durante o tempo necessário para que toda a massa entre em contacto com o Free4fenol; repetir a homogeneização após 24 horas. Recomenda-se um teor de SO₂ livre não inferior a 15 mg/L.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos de 20 kg.

