

PHENOX-FREE™

VINIFICAZIONE - CHIARIFICA

Lotta contro l'ossidazione dei mosti bianchi e rosati, correzione del colore, del carattere amaro e dell'astringenza

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

PHENOX-FREE™ riduce l'uso di PVPP grazie ad una formulazione mista basata su lieviti inattivati specifici. Più naturale del PVPP puro, fornisce risultati simili o addirittura superiori in termini di miglioramento della tonalità del colore, conservazione dei profumi e percezione del gusto (meno amaro e una minore astringenza in bocca). Utilizzato come trattamento preventivo sui mosti bianchi e rosati, PHENOX-FREE™ consente di ottenere vini meno sensibili all'ossidazione, che guadagnano in rotondità e morbidezza grazie alla presenza di lieviti inattivati.

MODALITA' D'IMPIEGO

PHENOX-FREE™ può essere usato sul mosto o all'inizio della fermentazione, allo stesso modo del PVPP: è necessario reidrattare PHENOX-FREE™ in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso circa un'ora prima del suo utilizzo, mescolandolo in modo da sciogliere tutto il prodotto. Introdurre il preparato nella omogeneizzando UWFUHLa YbHf. Mantenere il prodotto in sospensione per almeno 30 minuti.

L'impiego di PHENOX-FREE™ può essere integrato con l'aggiunta di altri chiarificanti come QI FINE™.

DOSAGGIO

- Sui mosti bianchi o rosati: da 20 a 70 g/hL (dosaggio massimo consigliato: 80 g/hL)

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 kg, 15 kg

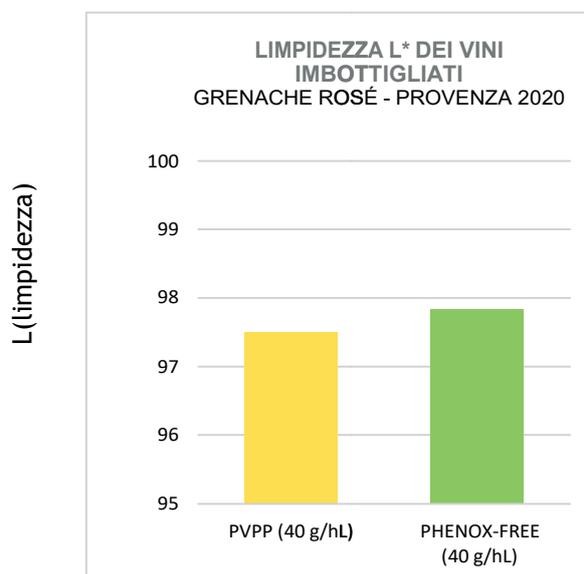
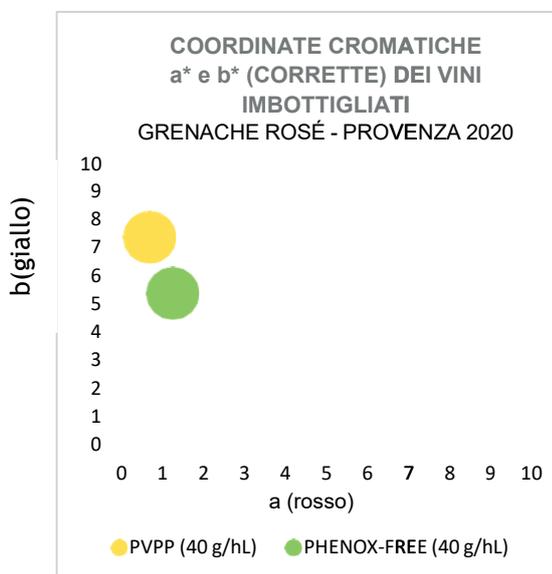
Conservare in luogo fresco, asciutto e ben ventilato privo di odori ad una temperatura tra 5 e 25 °C, al riparo dalla luce. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere usato rapidamente. Il preparato, una volta sciolto, deve essere usato nell'arco di un giorno.

PHENOX-FREE™



MIGLIORAMENTO DEL COLORE E MANTENIMENTO NEL TEMPO

Le prove condotte per le vendemmie 2020 e 2021 in diverse regioni (Provenza, Bordeaux, Gard, Roussillon) hanno dimostrato l'efficacia di PHENOX-FREE™ rispetto al PVPP. Dalla post-decantazione al vino in bottiglia, le caratteristiche cromatiche (L*, a*, b*) si sono dimostrate simili e spesso migliori di quelle dei campioni trattati con PVPP. L'aggiunta di PHENOX-FREE™ al mosto ha un effetto diretto sul miglioramento del colore, che si osserva anche a lungo termine.



CONSERVAZIONE DEGLI AROMI, UNA MIGLIOR VALUTAZIONE DEL PROFILO SENSORIALE

I risultati delle analisi organolettiche condotte sui vini trattati con PHENOX-FREE™ rispetto al PVPP, esprimono un profilo sensoriale pari o addirittura superiore, con una buona conservazione dei marcatori aromatici tiolati e fruttati, un carattere amaro meno accentuato e una migliore persistenza in bocca.

Nelle varie prove condotte, il PHENOX-FREE™ ha mantenuto la maggior parte delle caratteristiche ricercate dagli utilizzatori di PVPP sul mosto o in fase di fermentazione.

