FICHA TÉCNICA

PHENOX-FREE™

CLARIFICACIÓN - PEGADO DE MOSTOS

Combate la oxidación de los mostos blancos y rosados, corrección de los tonos, del amargor y de la sequedad

APLICACIONES ENOLÓGICAS

PHENOX-FREE™ permite reducir el uso de PVPP gracias a una formulación mixta basada en levaduras inactivadas específicas y PVPP. Más natural que la PVPP pura, proporciona resultados similares o incluso mejores en cuanto a la mejora de los tonos, la conservación de los aromas y la percepción gustativa (menos amargor y sequedad en boca). Utilizado como tratamiento preventivo en los mostos blancos y rosados, **PHENOX-FREE™** permite obtener vinos menos sensibles a la oxidación, que ganan en redondez gracias a la presencia de levaduras inactivadas.

MODO DE USO

PHENOX-FREE™ se utiliza en el mosto o al principio de la fermentación, de la misma manera que la PVPP: Se debe diluir **PHENOX-FREE™** en 10 veces su peso de agua aproximadamente una hora antes de su uso, mezclándolo para que se disuelva todo el producto. Introducir el preparado en la cuba que se va a tratar con la mejor homogeneización posible. Mantener el producto en suspensión durante al menos 30 minutos.

PHENOX-FREE™ puede complementarse con otros agentes clarificantes más específicos como COLORPROTECT™ o QI FINE ™.

DOSIS DE EMPLEO

• En mostos blancos o rosados: 20 a 70 g/hL (dosis máxima recomendada: 80g/hL).

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• 1 kg, 15 kg

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25 °C y protegido del aire y de la luz.

Una vez abierto el producto debe ser utilizado rápidamente. Una vez disuelto, el preparado debe utilizarse en un día.

IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglementación vigente.

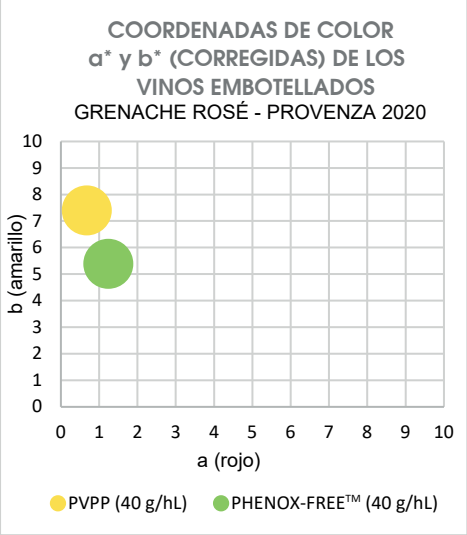
VERSION 15.06.2023

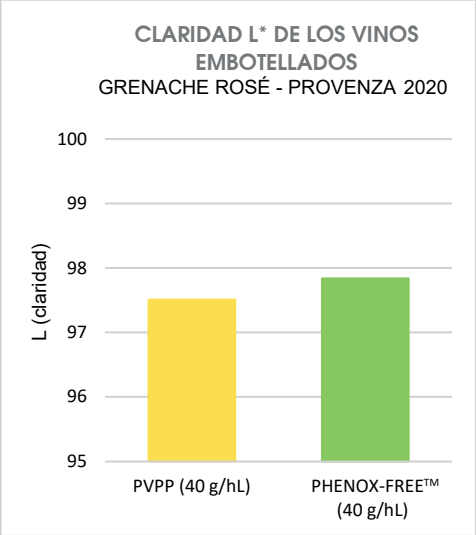
FICHA TÉCNICA

PHENOX-FREE™

TONOS MEJORADOS QUE PERDURAN EN EL TIEMPO

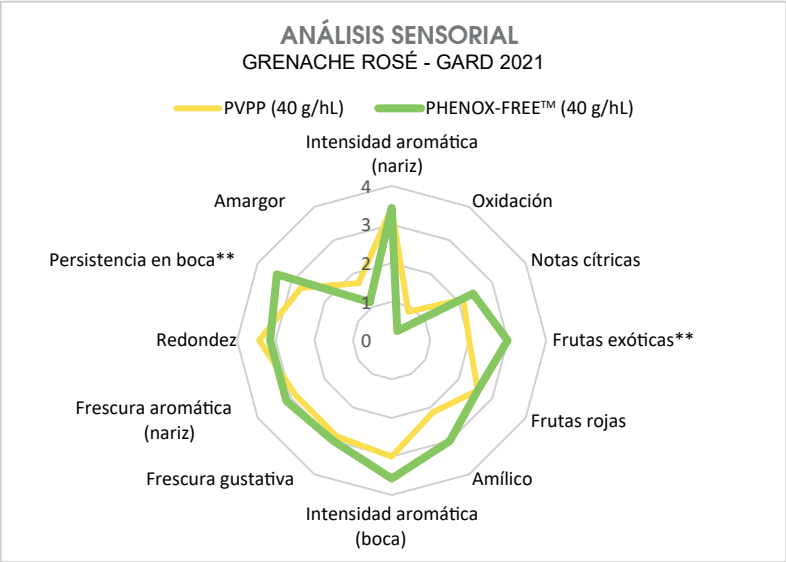
Los ensayos realizados en las campañas de 2020 y 2021 en varias regiones (Provenza, Burdeos, Gard, Rosellón) han demostrado la eficacia de **PHENOX-FREE™** en comparación con la PVPP. Desde el post-desfangado hasta el embotellado, las características cromáticas (L*, a*, b*) son al menos similares y a menudo mejores que las de la modalidad tratada con PVPP. La adición de **PHENOX-FREE™** al mosto tiene un efecto directo en la mejora del tono, que también se observa a largo plazo.





AROMAS PRESERVADOS, UN PERFIL SENSORIAL MEJOR APRECIADO

El análisis sensorial de los vinos tratados con **PHENOX-FREE™** en comparación con la PVPP muestra un perfil tanto o más apreciado por los catadores, con una buena preservación de los marcadores aromáticos tiolados y afrutados, a veces incluso menos amargos y una mejor persistencia en boca. En los distintos ensayos realizados, **PHENOX-FREE™** conserva la mayoría de los atributos buscados por los usuarios de PVPP en el mosto o en la fermentación.



IOC
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos.No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglementación vigente.

VERSION 15.06.2023