

PHENOX-FREE™

KLÄRUNG - SCHÖNUNG VON MOSTEN

Bekämpfung der Oxidierung von Weißwein- und Rosé-Most, Korrektur der Färbungen, der Bitterkeit und der Trockenheit

↘ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

PHENOX-FREE™ ermöglicht es dank einer Mischrezeptur auf der Grundlage inaktivierter spezifischer Hefen den Einsatz von PVPP zu mindern. Es ist natürlicher als eine reine PVPP-Behandlung und gewährleistet gleichzeitig ähnliche wenn nicht sogar bessere Ergebnisse auf der Ebene des Erhalts der Aromen und der geschmacklichen Wahrnehmung (weniger bittere und trockene Aromen am Gaumen). **PHENOX-FREE™** wird als vorbeugende Behandlung an weißen und Rosé-Mosten eingesetzt und sorgt so für den Erhalt weniger oxidationsempfindlicher Weine, die zudem dank der inaktivierten Hefen vollmundigere Aromen entwickeln.

↘ ANWENDUNG

PHENOX-FREE™ wird ebenso wie PVPP zu Beginn der Fermentierung eingesetzt: **PHENOX-FREE™** muss ungefähr eine Stunde vor der Verwendung im Verhältnis 1 zu 10 in Wasser zum Quellen gebracht werden; das Produkt hierzu mit dem Wasser vermischen, bis es vollkommen aufgelöst ist. Die Zubereitung in das zu behandelnde Gebinde einbringen und so gut wie möglich homogenisieren. Die Suspension des Produkts mindestens 30 Minuten lang aufrecht erhalten.

PHENOX-FREE™ kann durch andere spezifischere Schönungsmittel wie beispielsweise **COLORPROTECT™** oder **QI FINE™** ergänzt werden.

↘ DOSAGE

- An weißen oder Rosé-Mosten: 20 bis 70 g/hL (maximal empfohlene Dosis: 80 g/hL)

↘ PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- 1 kg, 15 kg

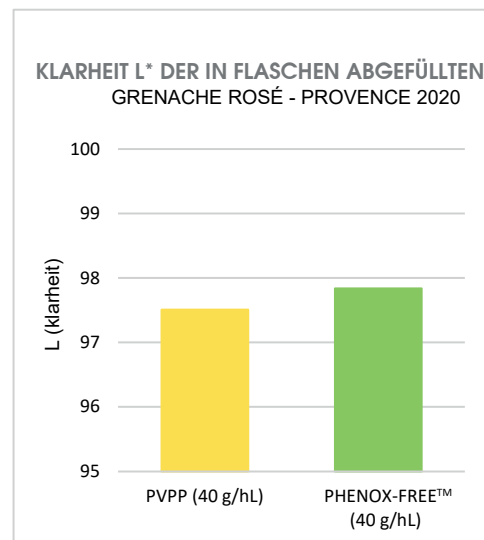
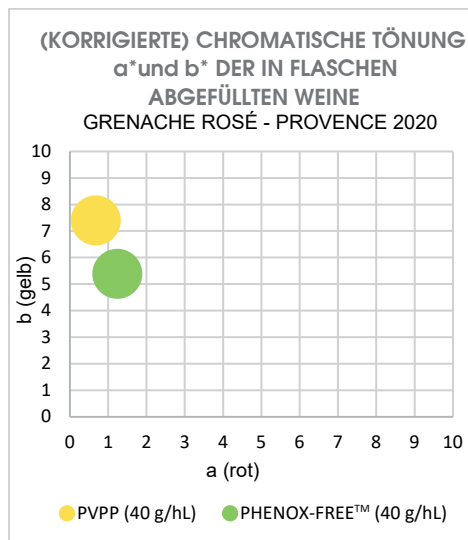
An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur von 5 bis 25°C luft- und lichtgeschützt lagern.

Nach dem Öffnen muss das Produkt rasch verbraucht werden. Nach seiner Auflösung muss das Präparat innerhalb eines Tages verbraucht werden.

PHENOX-FREE™

BESSERE, NACHHALTIGE FÄRBUNGEN

An den Kampagnen 2020 und 2021 in mehreren Regionen (Provence, Bordeaux, Gard, Roussillon) durchgeführte Tests haben die Wirksamkeit von **PHENOX-FREE™** gegenüber PVPP gezeigt. Nach der Entschleimung bis hin zu den in Flaschen abgefüllten Weinen sind die chromatischen Eigenschaften (L^* , a^* , b^*) mindestens ähnlich und oft sogar besser als bei einer PVPP-Behandlung. Durch die Hinzufügung von **PHENOX-FREE™** zum Most ist langfristig eine direkte Einwirkung auf die Verbesserung der Färbung zu beobachten.



ERHALTUNG DER AROMEN, EIN BESSERES SENSORISCHES PROFIL

Die sensorische Analyse der mit **PHENOX-FREE™** behandelten Weine im Vergleich zu Weinen, die einer PVPP-Behandlung unterzogen wurden, ergibt ein von den Verkostern gleichermaßen wenn nicht sogar mehr geschätztes Profil mit einem besseren Erhalt der thiol-typischen und fruchtigen aromatischen Marker und manchmal sogar weniger Bitterkeit und einen längeren Abgang im Mund. Bei den verschiedenen durchgeführten Tests gewährleistet **PHENOX-FREE™** die wesentlichen von den Nutzern von PVPP an Mosten oder bei der Fermentierung angestrebten Attribute.

