

# PHENOX-FREE™

## CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

**Lutte contre l'oxydation des moûts blancs et rosés, correction des teintes, de l'amertume et de la sécheresse**

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**PHENOX-FREE™** permet de diminuer l'usage de la PVPP grâce à une formulation mixte à base de levures inactivées spécifiques. Plus naturel qu'une PVPP pure, il apporte des résultats similaires voir meilleurs sur l'amélioration des teintes, la préservation des arômes et la perception gustative (bouches moins amères et sèches). Utilisé en traitement préventif sur moûts blancs et rosés, **PHENOX-FREE™** permet d'obtenir des vins moins sensibles à l'oxydation, qui gagnent en rondeur grâce à la présence de levures inactivées.

### ↓ MISE EN ŒUVRE

**PHENOX-FREE™** s'utilise sur moût ou en début de fermentation, de la même manière que la PVPP : Il est nécessaire de faire gonfler **PHENOX-FREE™** dans 10 fois son poids d'eau environ une heure avant son utilisation, en le mélangeant de façon à dissoudre la totalité du produit. Introduire la préparation dans la cuve à traiter avec la meilleure homogénéisation possible. Maintenir le produit en suspension pendant au moins 30 minutes.

**PHENOX-FREE™** peut être complété par d'autres agents de collages plus spécifiques comme **COLORPROTECT™** ou **QI FINE™**.

### ↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur moûts blancs ou rosés : 20 à 70 g/hL (dose maximale recommandée : 80 g/hL)

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 15 kg

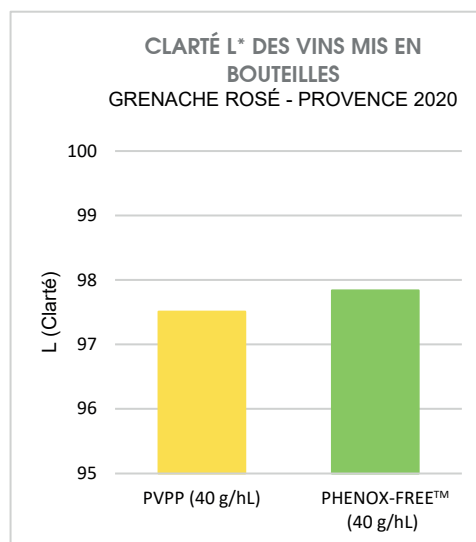
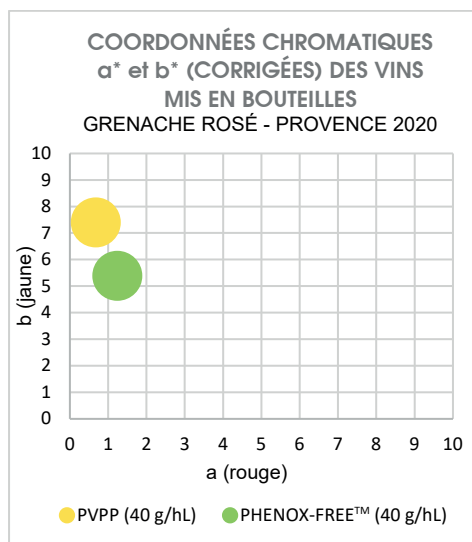
A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C à l'abri de l'air et de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois mise en solution la préparation doit être utilisée dans la journée.

# PHENOX-FREE™

## DES TEINTES AMÉLIORÉES QUI TIENNENT DANS LA DURÉE

Des essais conduits sur les campagnes 2020 et 2021 dans plusieurs régions (Provence, Bordeaux, Gard, Roussillon) ont montré l'efficacité de **PHENOX-FREE™** par rapport à la PVPP. Que ce soit en post débouillage jusqu'aux vins en bouteilles, les caractéristiques chromatiques [ $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ] se montrent tout au moins similaires et souvent meilleures que celles de la modalité traitée à la PVPP. Un ajout de **PHENOX-FREE™** sur moût permet une action directe sur l'amélioration de la teinte qui s'observe aussi sur le long terme.



## DES ARÔMES PRÉSERVÉS, UN PROFIL SENSORIEL MIEUX APPRÉCIÉ

L'analyse sensorielle des vins traités avec **PHENOX-FREE™** en comparaison de la PVPP montre un profil autant voire quelquefois mieux apprécié des dégustateurs, avec une bonne préservation des marqueurs aromatiques thiolés et fruités, parfois même moins d'amertume et une meilleure persistance en bouche. Lors des différents essais menés, **PHENOX-FREE™** conserve l'essentiel des attributs recherchés par les utilisateurs de PVPP sur moût ou en fermentation.

