

PHENOX-FREE™

ОСВЕТЛЕНИЕ - ОКЛЕЙКА СУСЛА

Борьба против окисления сусла при производстве белых и розовых вин, корректирующая обработка с целью устранения связанных с ним изменений цвета (жёлто-коричневые оттенки) и вкуса (горечь и сухость).

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

PHENOX-FREE™ / ФЕНОКС-ФРИ™ позволяет уменьшить дозы ПВПП благодаря комплексной формуле на основе инактивированных дрожжей. Более натуральное, чем чистый ПВПП, средство даёт схожие результаты в плане улучшения цветковых характеристик, сохранения ароматов и вкусового восприятия (менее ощутимая горечь и сухость). При использовании в качестве превентивной/профилактической обработки сусла **ФЕНОКС-ФРИ™** способствует получению белых и розовых вин, в меньшей степени склонных к окислению, с округлым вкусом, формирующимся под влиянием присутствующих в его составе инактивированных дрожжей.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

ФЕНОКС-ФРИ™ добавляется в сусло или в начальной фазе спиртового брожения, как и ПВПП. Необходимо развести **ФЕНОКС-ФРИ™** в 10-кратном количестве воды и оставить набухать в течение около одного часа перед тем, как использовать, тщательно перемешать. Ввести полученную суспензию в предназначенную для обработки ёмкость таким образом, чтобы обеспечить в наибольшей мере равномерное распределение во всей массе. Поддерживать во взвешенном состоянии не менее 30 минут.

В дополнение к **ФЕНОКС-ФРИ™** можно использовать другие оклеивающие агенты специфического действия **COLORPROTECT™** или **QI FINE™**.

▶ ДОЗИРОВКА

- Сусло для приготовления белых и розовых вин: 20 - 70 г/гл (максимальная рекомендуемая доза: 80 г/гл)

▶ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 1 кг, 15 кг

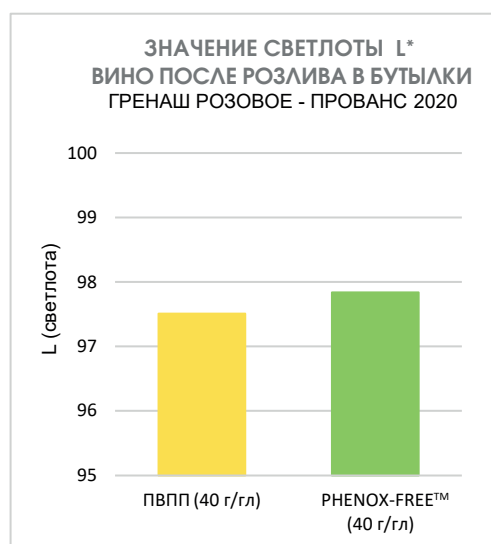
Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов и без доступа света при температуре от 5 до 25°C.

Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки. Рабочий раствор препарата используют в день его приготовления.

PHENOX-FREE™

УЛУЧШЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИК ЦВЕТА, СТАБИЛЬНОЕ С ТЕЧЕНИЕМ ВРЕМЕНИ

Серия экспериментов, проведённых в сезоны переработки винограда 2020 и 2021 гг. в разных регионах (Прованс, Бордо, Гар, Руссильон), доказала эффективность **ФЕНОКС-ФРИ™** в сопоставлении с ПВПП. На всех этапах после осветления сула вплоть до розлива в бутылки полученные образцы имеют результаты, близкие по хроматографическим показателям [L^* , a^* , b^*] к опытным вариантам, обработанным ПВПП. При внесении в суло **ФЕНОКС-ФРИ™** оттенок цвета явно улучшается, и это наблюдается в течение длительного времени.



СОХРАНЕНИЕ АРОМАТА, БОЛЕЕ ВЫСОКАЯ ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА ВИНА

Сенсорный анализ вин после обработки **ФЕНОКС-ФРИ™** по сравнению с ПВПП показывает схожий и даже в некоторых случаях выше оцениваемый дегустаторами профиль с сохранением маркеров тиоловых и фруктовых ароматов, менее выраженным ощущением горечи и более продолжительным послевкусием. В экспериментах, проведённых с **ФЕНОКС-ФРИ™**, неизменно проявляются эффекты, которые хотят получить, добавляя ПВПП при осветлении сула или на стадии брожения.

