

DEOBRETT

Adsorbente de los Fenoles Volátiles

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

Los "Fenoles Volátiles" en los vinos son responsables de los olores desagradables y, por esto, su presencia es responsable de depreciación de los productos en lo que se encuentran.

DEOBRETT es un coadyuvante desarrollado por R&D EVER para adsorber eficazmente los "Fenoles Volátiles" de forma selectiva, sin penalizar excesivamente el color de los vinos tratados. Las ventajas con **DEOBRETT** son las siguientes:

- ⇒ Rapidez del tratamiento (mínimos 30 minutos)
- ⇒ Limpieza olfativa selectiva
- ⇒ Absorbe el olor a moho u otros olores anómalos y también es activo contra las ocratoxinas
- ⇒ Limitada reducción del color
- ⇒ Facilidad de separación durante la filtración a tierra
- ⇒ Elimina los malos sabores u olores de Zumo, Aguardientes y Vinagres

MODALIDAD DE EMPLEO

50-150 g/hL de **DEOBRETT** dispersado homogéneamente en el vino.

Dosis máxima legal en la UE: 200 g/hL (vino).

Se recomienda de mantener el producto en suspensión como mínimo 30 minutos antes de proceder a la separación.

COMPOSICIÓN

Dióxido de sílices seleccionadas, carbones activos.

PRESENTACIÓN

Saco de 10 Kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad

Tratamiento Adsorbente de los Fenoles Volátiles con DEOBRETT		Vino Tinto TEST	Tratamiento con 100ghL DEOBRETT
Intensidad 420+520+620	D.O. X100	705,5	646,6
Tonalidad 420/520		0,63	0,63
Polifenoles Totales	mg/L	1064	948
Antocianos	mg/L	156	145
4-Etil Fenol	ug/L	599	128
4-Etil Guayacol	ug/L	100	13
4-Vinil Fenol	ug/L	<10	<10
4-Vinil Guayacol	ug/L	<10	<10
Intensidad del defecto	0-5	4	0