



**ZEROBRETT EB**

**1- DESCRIZIONE**

I “Fenoli Volatili” nei vini sono responsabili di odori sgraditi al consumatore e pertanto la loro presenza oltre una certa soglia è responsabile del loro deprezzamento.

ZEROBRETT EB è un coadiuvante messo a punto per adsorbire efficacemente i “Fenoli Volatili” in maniera selettiva e senza penalizzare eccessivamente il colore del vino trattato. I

vantaggi del trattamento con ZEROBRETT EB sono i seguenti:

- rapidità del trattamento (minimo 30 minuti)
- pulizia olfattiva selettiva
- assorbe odori di muffa o altri odori anomali ed è particolarmente attivo sulle Ocratossine
- limitata riduzione del colore
- facilità di separazione durante la filtrazione ad alluvionaggio

Trattamento Adsorbente dei Fenoli Volatili con ZEROBRETT		Vino Rosso TESTE	Trattamento con 100 g/hl ZEROBRETT EB
<b>Intensità 420+520+620</b>	<b>D.O. X 100</b>	<b>705,5</b>	<b>646,6</b>
Tono 420/520		0,63	0,63
<b>Polifenoli Totali</b>	<b>mg/L</b>	<b>1064</b>	<b>948</b>
<b>Antociani</b>	<b>mg/L</b>	<b>156</b>	<b>145</b>
<b>4-Etil Fenolo</b>	<b>ug/L</b>	<b>599</b>	<b>128</b>
<b>4-Etil Guaiacolo</b>	<b>ug/L</b>	<b>100</b>	<b>13</b>
4-Vinil Fenolo	ug/L	<10	<10
4-Vinil Guaiacolo	ug/L	<10	<10
Intensità del difetto	Da 0 a 5	4	0

### 2- COMPOSIZIONE

Biossido di silici selezionato, carboni attivi.

### 3- MODALITA DI IMPIEGO E DOSAGGIO

50-150 g/hl di ZEROBRETT EB dispersi omogeneamente nel vino.

Dose massima legale nella UE: 200 g/hl.

ZEROBRETT EB può essere separato dal vino trattato già dopo 30' di contatto.

### 4-CONFEZIONAMENTO

sacco da 10 kg

