



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
Intensità 420+520+620	D.O. X 100	705,5	646,6
Tono 420/520		0,63	0,63
Polifenoli Totali	mg/L	1064	948
Antociani	mg/L	156	145
4-Etil Fenolo	ug/L	599	128
4-Etil Guaiacolo	ug/L	100	13
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 selzionate, 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

