



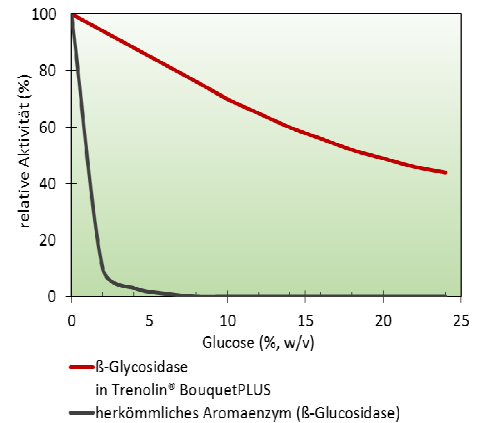
Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Folyékony, depszidáz-mentes, nagy aktivitású pektináz, korai aroma-felszabadító hatással

Termékmertető

A Trenolin® Bouquet^{PLUS} egy depszidáz-mentes aromafelszabadító speciális enzim. Az újonnan kifejlesztett β -glükozidáz aktivitása miatt cefrében, mustban, az alkoholos erjedés során és borban is alkalmazható. A speciális β -glükozidáz aktivitásnak köszönhetően az aromák még cukor jelenlétében is hatékony felszabadíthatók.

További előnyök	<ul style="list-style-type: none"> • Aromanyagok felszabadítása a bogyóból • Intenzív illatú- és zamatú terpénalkoholok felszabadítása • Széleskörű alkalmazás - a gyümölcsösség növelése céltartóan és optimálisan
Ajánlott	Minden fehérborfajta
Tipp	Különösen az aromafeltáró enzimek esetében döntő fontosságú az enzimek tisztasága, hogy a felszabaduló aromákat ne semmisítsék meg újra. A Trenolin® Bouquet ^{PLUS} segítségével az aromák megmaradnak!



A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált.

PLUS - A PLUS több az új összetételnek köszönhetően!

A Trenolin® Bouquet^{PLUS} sorozat enzimeire a következő tulajdonságok jellemzők:

- A mai borkészítési körülményekhez igazított, optimalizált összetétel
- Depszidáz-mentes (fahéj-észteráz-aktivitástól mentes)
- Tartósítószer mentes

Adagolás

ml/100 l vagy 100 kg cefre			
Cefre	kb. 7 - 10	Erjedés során	kb. 5 - 10
Must	kb. 7 - 10	Bor	kb. 10 - 15
Hatásidő	Általában legalább 1 hét.		
Tipp	Az enzim hatékonysága az alkalmazott mennyiségtől, a hőmérséklettől és a hatásidőtől függ. A kezelési hőmérsékletnek 12 °C felett, jobb esetben 15 °C felett kell lennie. Minél magasabb a hőmérséklet, annál hatékonyabban működik az enzim, a természetes felső határ 55 °C.		
Alkalmazás	A jobb és egyenletesebb elosztatás érdekében hígítsa fel a megfelelő mennyiségű enzimet némi folyadékkal.		
Figyelem	A bentonit inaktiválja az enzimeket; ezért a kezelendőt le kell fejteni a bentonitos üledékről az enzim alkalmazása előtt, vagy legalább 1 héttel a Trenolin® Bouquet ^{PLUS} hozzáadása után kell hozzáadni a bentonitot.		

Tárolás

Tárolja hűvös helyen. A felbontott csomagokat azonnal zárja vissza, és mihamarabb használja fel.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Az itt megadott alkalmazási ajánlások a helyes gyártási gyakorlat keretében ismertetik a termék technológiai segédanyagként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel a felhasználással érhető el a végtermék élelmiszer-biztonsága. Kérjük vegye figyelembe: termékmertetőink a legjobb tudásunk szerint készültek. Ezek kizárólag általános információként szolgálnak a termékeinkről. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetükönél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. A termékeink használatára vonatkozó helyi érvényű szabályok és biztonsági előírások ellenőrzése a felhasználó feladata. Ezért minden információt garancia nélkül adunk meg. A változtatás jogát fenntartjuk. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. (letölthető: www.erbsloeh.wine) 2022.10.19.
Verzió 004 – 11/2019 – Nyomtatás dátuma: 12.10.2022