



Trenolin® FastFlow

speciális folyékony enzimek készítmény intenzív pektinbontó hatással nagy pektintartalma fajtákhoz; javítja a fehér- és vörösborkok préselhetőségét és a szűrhetőségét, depszidázmentes

Termékmertető

A Trenolin® FastFlow nagy aktivitású speciális enzimek készítmény. Intenzív pektinlebontást tesz lehetővé a nagy pektintartalmú fajtáknál cefrében és mustban, emellett javítja a fehér- és vörös újborkok szűrhetőségét az elágazó pektinmaradékok lebontásával. A Trenolin® FastFlow DF tartalmazza az arabinogalaktán-II-hidroláz (AG-II-hidroláz) enzimek részét, így képes a nehezen lebontható pektinfrakciókat (Hairy Regions) is eltávolítani. A Trenolin® FastFlow DF depszidázmentes.

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

Alkalmazás

További előnyök	<ul style="list-style-type: none">• Gyorsabb és intenzívebb pektinbontás pektinben gazdag cefrék esetén pl.: szilváni, fűszeres tramini, ezzel együtt javul a préskapacitás kihasználás is.• Kiválóan működik alacsony szüreti hőmérsékleten is köszönhetően az Erbslöh hidegtűró pektinázának, ami a Trenolin® FastFlow egyik alkotója. Alkalmazása már 5 - 10 °C között is lehetséges.• A Trenolin® FastFlow célzottan az AG-II-hidroláz tartalma miatt a pektinlánc elágazó részeinek lebontását végzi a mustban, ezáltal a pektin vízmegkötő képessége drasztikusan csökken, ami gyors viszkozitás csökkenést eredményez segítve a must tisztulását.• Jobb tisztító hatás érhető el Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste és Klar-Sol Superrel kombinálva ülepités és flotáció esetén, csökkentve ezzel a semleges pektinfrakciókat.• Javítja a pektin gazdag fajtákból származó fehér újborkok szűrhetőségét. Javítja a vörös újborkok szűrhetőségét, a maradék pektinrészek messzemenő lebontásával és molekulaméretük csökkentésével.
Ajánlott	<ul style="list-style-type: none">• Pektin gazdag fehér- és kékszőlő fajtákhoz

Adagolás

Alkalmazási terület	Cefre/must	Hatásidő
Pektin gazdag fehér- és kékszőlőknél 8 - 15 °C	6 - 10 ml/100 kg vagy 100 l	2 - 4 óra
Kékszőlőknél 25 °C-ig	4 - 8 ml/100 kg vagy 100 l	Héjon erjesztés alatt
Kékszőlőknél 45 °C felett	3 - 6 ml/100 kg vagy 100 l	1 - 2 óra
Tipp	Hatékony pektinbontást tesz lehetővé, már 5 °C és 10 °C között is. Működésének hőmérsékleti határa 55 °C-on van.	
Alkalmazás	A szükséges mennyiséget érdemes a cefréhez vagy musthoz adagolás előtt felhígítani, hogy jobban el tudjuk keverni.	
Figyelmeztetés	Bentonitok inaktiválják az enzimeket, ezért a teljes pektinbontás után (pektinteszt) érdemes a bentonitos kezelést megtenni.	

Tárolás

Hűvös helyen tároljuk. A kibontott csomagokat jól zárjuk vissza és mielőbb használjuk 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 segédesszövegként vagy adalékanyagként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel a felhasználással érhető el a végtermék élelmiszer-biztonsága. Kérjük vegye figyelembe: termékismertetőink a legjobb tudásunk szerint készültek. Ezek kizárólag általános információként szolgálnak a termékeinkről. Mivel a kezelési utasítások nem állnak adatok rendelkezésre - ugyanakkor ezen italok természetes eredetükön 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 szerződési feltételeink az irányadók. (letölthető: www.erbsloeh.com)
Verzió 004 – 02/2022 – Nyomtatva: 2023. 01. 05.