



Trenolin® Frio

folyékony, speciális enzimmészítmény, hidegáztatás és ülepítés esetén még 5 °C-on is hatékony, depszidázmentes

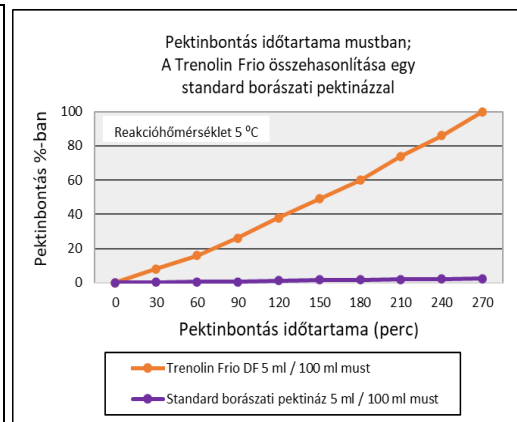
Termékismertető

A Trenolin® Frio folyékony, nagy aktivitású speciális enzimmészítmény. Hidegáztatás, hidegmaceráció és hideg ülepítés esetén még 5 °C-on is képes gyorsan és hatékonyan lebontani a pektint. A válogatott újszerű pektináz-alapanyagok alacsony hőmérsékleten is garantálják a cefre jobb préselhetőséget, illetve segítik a mustok tisztulását. A Trenolin® Frio kezelés költséghatékony, és hatékonysága, rövid hatásidő mellett még alacsony hőmérsékleten is kiváló. A Trenolin® Frio depszidázmentes.

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

Alkalmazás

További előnyök	<ul style="list-style-type: none"> Gyors és hatékony pektinbontás fehér- és kékcefrék hideg áztatása során már 5 °C-on is. Jobb préselhetőséget biztosít alacsonyabb szüreti hőmérsékleten is, így a léelválasztás alacsonyabb présnyomáson is gyorsabb és ezzel egy időben a keserű anyagok bevitel is csökken. Az aromaprekurzorok felszabadítása fehér cefrék hideg áztatása, macerációja során. A színkioldódás elősegítése kék szőlők hideg áztatása, macerációja során a héjonerejlesztés előtt pl.: maceráció széndioxiddal. Jobb színkioldás a törkölykalapból a széndioxid atmoszférás és. minden héjonerejlesztési technológiánál az alacsony cefre viszkozitás miatt. Gyors tisztító hatás érhető el Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste és Klar-Sol Super kombinálásával ülepítés és flotáció esetén.
Ajánlás	minden fehér-, rozé- és vörösborhoz



Adagolás

A préselhetőség javítása: pektinhidrolízis már a cefrében			Mustülepítés gyorsítása: pektinbontás a mustban		
Hőmérséklet	Adagolás ml/100 kg	Reakcióidő	Hőmérséklet	Adagolás ml/100 kg	Reakcióidő
10 °C	2 - 4 ml	1 - 2 óra	10 °C	1 - 3 ml	2 óra
8 °C	3 - 6 ml	2 - 3 óra	8 °C	3 - 5 ml	3 óra
5 °C	5 - 10 ml	4 - 6 óra	5 °C	5 - 8 ml	4 óra

Alkalmazás	Az enzim adagolását a musttartály töltése során ajánljuk. A szükséges mennyiséget érdemes a musthoz adagolás előtt folyadékkal felhígítani, hogy a 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!