



# Trenolin® Mash

Innovatív enzimkomplex fehér cefrék áztatásához, depszidáz mentes

## Termékismertető

A Trenolin® Mash folyékony enzimkomplex fehér cefrék áztatásához. Az enzimes cefreáztatás csökkenti a fajtajelleges aromák kinyeréséhez szükséges áztatási időt és növeli a színlé kihozatalát. A Trenolin® Mash depszidázmentes.

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

További előnyök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Az áztatási idő csökkentése,</li><li>• Aroma felszabadítás a <math>\beta</math>-glükozidáz mellékaktivitás által,</li><li>• Kíméletes lékinyerés, nagyobb színlé mennyiséggel,</li><li>• Mikrobiológiai befertőződés veszélyének csökkentése,</li><li>• Préselési nyomás csökkentése,</li><li>• Alacsonyabb polifenol beoldódás,</li><li>• A kolloid makromolekulák hatékony lebontása,</li><li>• Zavarosodást okozó kolloidok csökkentése,</li><li>• A szűrhetőség javítása.</li></ul>
Ajánlás	minden fehérszőlő fajtához

## Adagolás

	ml/100 l vagy 100 kg cefre
Cefre	1 - 4
Hőmérséklet	Az ajánlott adagolási mennyiségek 15 - 17 °C-os médiumra vonatkoznak.
Hatásidő	A fajta pektintartalmától függően, általában minimum 2 - 6 óra.
Tipp	Az enzim hatékonysága az adagolási mennyiségtől, a hőmérséklettől és a hatásidőtől függ. Az enzimkezelés során a hőmérséklet 12 °C fok felett legyen, de jobb ha 15 °C felett van. Minél melegebb a kezelendő must/cefre annál hatékonyabb az enzim. Az enzim működésének természetes felső hőmérséklet határa 55 °C.
Alkalmazás	A jobb és egyenletesebb elosztás érdekében hígítsa fel a megfelelő mennyiségű enzimet némi folyadékkal.
Figyelem	Bentonitok inaktíválják az enzimeket, ezért a teljes pektinbontás után (pektinteszt) érdemes a bentonitos kezelést megtenni.

## Tárolás

Hűvös helyen tároljuk. A kibontott csomagokat újra zárjuk vissza és mielőbb használjuk fel.