



Trenolin® Rot

Folyékony pektináz enzimmészítmény vörös- és rozébor készítéséhez, depszidázmentes

Termékismertető

Kíméletes, pektináz enzim vöröscéfre kezelésére. A Trenolin® Rot depszidázmentes.

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

További előnyök	jobb színioldás jobb préselhetőség
Ajánlás	rozé- és vörösborkhoz

Termék és hatása

A Trenolin® Rot lehetővé teszi a színanyagok korai kinyerését, és csökkenti a színanyagok feltáráshoz szükséges áztatási időt.

Adagolás

ml/100 kg cefre		
	Héjonerejsztés zúzás-bogyózás után	12
	Cefrehevítés, visszahűtés után (kb. 20 °C-on)	15
	Cefrehevítés, visszahűtés után (kb. 50 °C-on)	10
	Rozékészítés zúzás után	20
Hőmérséklet	Az ajánlott adagolási mennyiségek 15 - 17 °C-os médiumra vonatkoznak.	
Hatásidő	A fajta pektintartalmától függően és a környezeti körülmények függvényében, általában 1 óra. Hosszabb hatásidő előnyös lehet.	
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 eloszlítás 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.