



# Trenolin® Super<sup>PLUS</sup>

Folyékony nagy aktivitású, depszidázmentes pektináz

## Termékismertető

A Trenolin® Super<sup>PLUS</sup> depszidázmentes, folyékony enzimek készítmény különböző pektináz aktivitások keveréke, a komplex pektinmolekula gyors feldarabolásához.

Ez az enzim alkalmazható cefrében, mustban, újborban és mustsűrítvényben is.

A Trenolin® Super<sup>PLUS</sup> optimalizált receptúrájának és nagyobb aktivitásának köszönhetően, az enzim hasznos tulajdonságai jobban érvényesülnek. Ezek a következők:

- nagyobb színlé hányad,
- gyorsabban ülepednek a zavarosító anyagok és tömörebb az ülepítési alj,
- javul a borok szűrhetősége és deríthetősége.

További előnyök	<ul style="list-style-type: none"><li>• növeli a prés kihasználtságát,</li><li>• csökkenti a préselési- és feldolgozási időt,</li><li>• csökkenti a polifenolok mustba jutását és a későbbi kezeléseket,</li><li>• használatával javul a borok szűrhetősége.</li></ul>
Ajánlott fajták	<ul style="list-style-type: none"><li>• minden fehér-, rozé- és vörösbor szőlő.</li></ul>

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®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			
Szőlő	kb. 7 - 15	újbor	kb. 3 - 5
Cefre	kb. 5 - 10	mustsűrítvény	kb. 5 - 10
Must	kb. 5		
Hőmérséklet	Az ajánlott adagolási mennyiségek 15 - 17 °C-os médiumra vonatkoznak.		
Alkalmazási idő	A fajta pektintartalmától függően és a környezeti körülmények függvényében, legalább 1 óra.		
Tipp	Az enzim hatékonysága az adagolási mennyiségtől, a hőmérséklettől és a hatásidejtől 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.

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 történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel a felhasználással érhető el a végeredmény 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 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) 2022.11.16.  
Verzió 004-11/2019