



Trenolin® Sur-Lies

folyékony, nagyaktivitású borászati enzim, elősegíti az élesztőautolízist, növeli a borok testességét és struktúráját, hidroxifahéjsav-észteráz mellékaktivitás mentes

Termékismertető

A Trenolin® Sur lies enzim a sejtfal perforálásával elősegíti a finomseprő lebontását. A sejtfalból felszabadított mannoproteinek és az élesztő mannánok növelik az ízérzetet és a boroknak selymességet, krémességet kölcsönöznek. A Trenolin® Sur lies kezelés a boroknak struktúráját és testességét kölcsönöz.

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

További előnyök	<ul style="list-style-type: none">További enzimatikus lebontásnak köszönhetően élesztő mannánok és másodlagos élesztő anyagok pl.: aromával rendelkező aminosavak szabadulnak fel.Nem tartalmaz glicerint és tartósítószerket
Ajánlás	A finomseprős újborhoz kell adni.

Adagolás

Újbor	2 - 5 g/100 l finomseprős újborhoz. A hozzáadás időpontja, a hatásidő és az élesztő mennyisége (finomseprő vagy durvaseprő) befolyásolja az autolízis intenzitását és a bor aromaképzésre kifejtett hatását.
Hőmérséklet	Az adagolási mennyiség 15 °C-ra vonatkozik.
Alkalmazás	A Trenolin® Sur lies megfelelő eloszlata érdekében, kevés vízben fel kell oldani.
Utasítás	Amennyiben erjedésben használunk bentonitot a Trenolin® Sur lies-t az első fejtés után, a finomseprős újborhoz adjuk. Így az enzim teljes hatékonyan tud működni.

Tárolás

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