



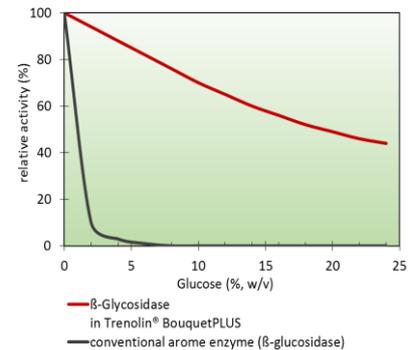
Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Pectinasa líquida altamente activa, libre de pepsidasa con un efecto de liberación temprana de aroma.

Descripción del producto

Trenolin® Bouquet^{PLUS} es una enzima especial para la liberación de aromas libre de actividad cinamil esterasa. La recientemente desarrollada actividad de la β -glucosidasa hace que se pueda utilizar en pasta, en mosto, durante la fermentación maloláctica y en el vino. Debido a la actividad β -glucosidasa tolerante al azúcar, Trenolin® Bouquet^{PLUS} puede aplicarse antes de la fermentación alcohólica para liberar precursores de aroma.

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Liberación de compuestos aromáticos de la uva • Liberación de terpenos • Amplio espectro de uso que resulta un aumento de frutuosidad
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los tipos de vinos
Advertencia	<ul style="list-style-type: none"> • La pureza enzimática es decisiva particularmente para las enzimas aromáticas. Trenolin® Bouquet^{PLUS} conserva los compuestos aromáticos liberados, ya que está libre de actividad de cinamil esterasa.



Admitido de acuerdo con EU Commission Regulation no. 934/2019. Su pureza y calidad son analizadas en laboratorios especializados.

PLUS - significa nueva fórmula = beneficio adicional

- Optimizado para una vinificación moderna
- Libre de actividad cinamil esterasa
- Sin conservantes

Dosificación

		ml/hl o 100 kg vendimia	
Maceración	Approx. 7 - 10	Durante la fermentación	Aprox. 5 - 10
Mosto	Approx. 7 - 10	Vino	Aprox. 10 - 15
Tiempo de aplicación	Al menos 1 semana.		
Consejo	Su eficacia depende de la dosis añadida, temperatura y tiempo de reacción. La temperatura de tratamiento debe ser superior a 12°C, preferiblemente más de 15°C. Cuanto mayor sea la temperatura, más eficaz es la enzima. El límite superior es 55°C		
Aplicación	Diluir la cantidad apropiada de enzima por tanque con un poco de líquido para lograr una distribución más uniforme		
Atención!	Las bentonitas desactivan las enzimas por lo que deben utilizarse antes de la degradación completa de la pectina o bien usarlas 1 semana después de la adición de la enzima.		

Conservación

Se debe procurar de un almacenamiento en lugares frescos. Botellas abiertas deben ser cerrados herméticamente