



Trenolin® Frio

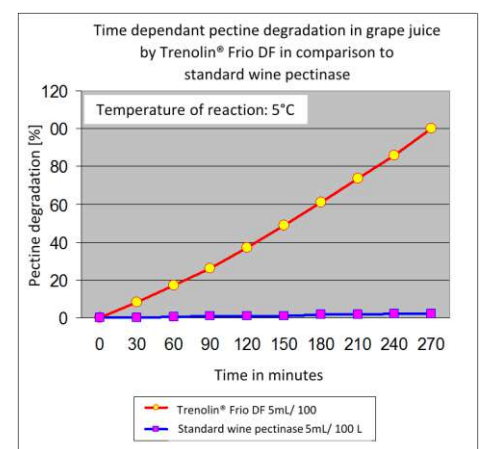
Enzima líquido especial para la degradación de pectina durante maceración en frío y clarificación a partir de los 5 °C, libre de depsidasa

Descripción del producto

Trenolin® Frio es una enzima líquida especial altamente activa para la degradación rápida y efectiva de la pectina en vendimia y mosto durante la maceración y clarificación en frío a una temperatura a partir de los 5 °C. Las nuevas pectinasas seleccionadas con una alta tasa de actividad, incluso a temperaturas extremadamente bajas, garantizan un mejor rendimiento en la prensa de la vendimia y mejoran la clarificación durante el tratamiento del mosto. El uso de Trenolin® Frio garantiza un alto nivel de eficiencia a través de un rendimiento excepcional en tiempos de reacción relativamente cortos, incluso a temperaturas extremadamente bajas. No contiene depsidasa (cinamil esterasa).

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Laboratorio probado para pureza y calidad.

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> Hidrólisis rápida y efectiva de pectina en uvas blancas y tintas para maceraciones a partir de 5°C Mejora el rendimiento del prensado a bajas temperaturas, mediante la extracción más rápida del jugo a bajas presiones de prensado, como consecuencia hay una menor extracción de taninos amargos. Facilita la liberación de precursores aromáticos durante lamaceración en frío de la uva blanca. Como consecuencia, hay extracción de color en uvas tintas antes de la fermentación, p.ej. maceración carbónica.
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none"> Todo tipo de vino blanco, rosado y tinto



Dosis

Mejora del prensado: Hidrólisis de pectina en maceración			Clarificación rápida del mosto: Degradación en mosto		
Temperatura	Dosis ml/100 kg	Tiempo de reacción	Temperatura	Dosis m/hl	Tiempo de reacción
10 °C	2 - 4 ml	1 - 2 horas	10 °C	1 - 3 ml	2 horas
8 °C	3 - 6 ml	2 - 3 horas	8 °C	3 - 5 ml	3 horas
5 °C	5 - 10 ml	4 - 6 horas	5 °C	5 - 8 ml	4 horas

Aplicación	Diluir la cantidad necesaria de enzima con un poco de líquido para conseguir la homogenización del producto.
Atención!	La bentonita inactiva la enzima, por lo que debe añadirse una vez la pectina esté degradada, confirmado por el test de pectina.

Conservación

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

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevisibles que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.

Versión 004 – 04/2021 MS – impreso 30.04.2021

ERBSLÖH
Progress is our future