



# Trenolin® Opti

Granulado fino para el tratamiento de pasta, mosto y vino joven en la producción de vino blanco, sin depsidasa

## Descripción del producto

Trenolin® Opti es un concentrado de pectinasa altamente activo, con un espectro equilibrado de actividades, como pectinasa, poligalacturonasa y pectinliasa. Trenolin® Opti es un granulado fino fácilmente soluble. Se utiliza universalmente en la producción de vino blanco para tratar pasta, mosto y vino joven.

Trenolin® Opti 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: |  |
|-------------------|--|
| Pasta             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejora la presión, reduciendo los tiempos y mejorando la capacidad de la prensa.</li> <li>▪ Incrementa la extracción de mosto, menos extracción de taninos y sustancias amargas a través de presiones de presión bajas y ayuda a libera precursores.</li> </ul> |
| Mosto             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ganancia de tiempo mediante la eliminación de los mucílagos del mosto, mayor limpidez del mismo. Mejora la clarificación, el afinado y la filtrabilidad.</li> </ul>   |
| Vino Joven        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mejora la clarificación natural, el afinamiento del mismo y el rendimiento del filtro.</li> </ul>   |

## Dosificación

|                      | mg/hl o 100 kg de pasta  |                   |       |
|----------------------|--|-------------------|-------|
| Pasta                | 2 - 3  | <i>Vino Joven</i> | 1 - 2 |
| Mosto                | 1 - 3  |                   |       |
| Temperatura          | Las dosis recomendadas se basan en una temperatura de 15 - 17 °C.  |                   |       |
| Tiempo de aplicación | Por lo general, al menos 1 hora, dependiendo del contenido de pectinas y las condiciones generales de la variedad.   |                   |       |
| Consejo              | Los tiempos de contacto prolongados son ventajosos y se pueden lograr mediante la adición temprana a las uvas, en la tolva, en pasta o a la prensa. El límite superior natural es de 55 ° C. |                   |       |
| Aplicación           | El granulado se disuelve en un poco de agua, se agrega al recipiente y se agita. Asegúrese de que esté bien mezclado.  |                   |       |
| Atención!            | Las bentonitas desactivan la enzima, por lo que la bentonita solo debe usarse después de que la pectina se haya degradado completamente (prueba de pectina).                                 |                   |       |

## Almacenamiento

Almacene en un lugar fresco. Los paquetes que se han abierto deben sellarse herméticamente y utilizarse tan pronto como sea posible.

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



Nuestras hojas de información técnica y los tratamientos recomendados en ellas se basan en nuestros conocimientos actuales y nuestra experiencia. Toda la información es provista sin ninguna garantía y debe ser tomada como información general sobre nuestros productos. Dado los imponderables que pueden presentarse en el tratamiento de productos naturales y que los pretratamientos nos son desconocidos, no asumimos ninguna responsabilidad. Los usuarios deben asegurarse que el uso de nuestros productos sea de acuerdo a las leyes y normativas vigentes en su país. Toda información está sujeta a cambios sin previo aviso. Rigen nuestras condiciones generales de negocios, por favor remitirse a [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).

Versión 004 – 03/2020 MS – impreso 19.03.2020