



Trenolin® Color DF

Granulado fino para la vinificación de vinos tintos de color rojo intenso, característicos y modernos, sin depsidasa

Descripción del producto

Trenolin® Color DF es la enzima instantánea granulada para el tratamiento sobre las uvas durante la fermentación de los vinos tintos y en termovinificación. Trenolin® Color DF está libre de depsidasa (cinamil esterasa).

<i>Otros beneficios</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mejora la extracción y estabilización de los vinos tintos de color rojo oscuro, para obtener vinos intensos, característicos y modernos. ▪ Aumenta el rendimiento de extracción de compuestos polifenólicos que mejoran la estabilización del color. ▪ Evita la liberación en exceso de fracciones de taninos indeseables y coloides. ▪ Especialmente indicado para vinos que van a criarse en barricas.
<i>Recomendada para</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Para todo tipo de vinos tintos.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosificación

	<i>mg/100 L or 100 kg de pasta</i>
Fermentación	1–4
Termovinificación después de enfriarse (approx. 20 °C)	2–4
Termovinificación después de enfriarse (approx. 50 °C)	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 pectina y las condiciones generales de la variedad.
Consejo	La efectividad depende de la cantidad de producto, temperatura y tiempo de reacción. La temperatura de tratamiento debe ser más de 12 °C y preferiblemente más de 15 °C. Cuanto mayor sea la temperatura, más eficaz es la enzima. El límite superior natural es de 55 °C.
Aplicación	Diluya la cantidad apropiada de enzima por depósito con un poco de líquido para lograr una mejor distribución y más uniforme.
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 hayan abierto deben sellarse inmediatamente y cerrarse lo antes 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.
Version 004 – 03/2020 MS – impreso 18.03.2020

ERBSLÖH
Progress is our future