



Trenolin® FastFlow DF

Enzima líquida especial para la degradación intensiva de pectina en variedades de uva ricas en pectina, lo que resulta un mejor prensado y una mejor filtración en vinos tintos y blancos, sin dehidrogenasa

Descripción del producto

Trenolin® FastFlow DF es una enzima líquida especial, altamente activa para la degradación intensiva de pectina en pasta y mosto, especialmente para variedades de uva ricas en pectina. Aumenta el rendimiento de la prensa y el rendimiento de filtración en los vinos blancos y tintos jóvenes resultantes, al degradar las cadenas laterales de pectina residual. Trenolin® FastFlow DF es capaz de eliminar fracciones de pectina difíciles de degradar (regiones ramificadas) a través de la actividad arabinogalactan-II-hidrolasa (AG-II-hidrolasa). Trenolin® FastFlow DF no contiene dehidrogenasa (cinnamyl esterase).

Permitido de acuerdo con la legislación EU Commission Regulation no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa local. Probado en laboratorio para pureza y calidad.

Objetivo

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> Degradación rápida e intensiva de la pectina en variedades de variedades de uva ricas en pectina, como Moscatel y Gewürztraminer. Mejora el rendimiento en la prensa. También es muy eficaz a bajas temperaturas mediante la inclusión de la innovadora pectinasa que actúa en frío de Erbslöh. Se puede utilizar a temperaturas entre 5 ° C y 10 ° C. Degradación dirigida a las cadenas laterales de pectina a través de la AG-II-hidrolasa para una hidrólisis de pectina más efectiva en el mosto, lo que resulta en una pérdida más rápida de la capacidad de unión al agua de la pectina, reducción rápida de la viscosidad y facilidad de la clarificación del mosto. Clarificación más rápida cuando se usa Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste y Klar-Sol Super para la sedimentación. Procesos de flotación mejorados al reducir las fracciones neutras de pectina. Aumenta el rendimiento de filtración en vinos blancos jóvenes de variedades ricas en pectina.
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none"> Variedades de uva blanca o tinta ricas en pectina.

Dosis

Aplicación	Maceración/Mosto	Tiempo de aplicación
Variedades blancas ricas en pectina 8 - 15 °C	6 - 10 mL/100 kg or 100 L	2 - 4 horas
Variedades tintas por encima de 25 °C.	4 - 8 mL/100 kg or 100 L	Durante maceración
Variedades tintas desde 45 °C	3 - 6 mL/100 kg or 100 L	1 - 2 horas
Consejo	Degradación efectiva de la pectina a temperaturas entre 5 ° C y 10 ° C. El límite superior natural es de 55 ° C.	
Aplicación	Diluya la cantidad necesarias 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).	

Conservación

Se debe procurar de un almacenamiento en lugares frescos. Botellas abiertas deben ser cerrados herméticamente. Deben usarse tan pronto como sea posible.