



Trenolin® Filtro DF

Enzima de clarificación y filtración, libre de dehidrasa

Descripción del producto

Trenolin Filtro DF es una enzima líquida de clarificación y filtración con amplio espectro de actividad. Especialmente indicado para zumos y vinos jóvenes procedentes de mostos contaminados por mucílagos y coloides. Libre de dehidrasa (cinamil estereasa).

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Prevención de los problemas de filtración en fase líquida de mosto • Garantiza, por acción enzimática, la degradación completa del mucílago, especialmente el glucano de <i>Botrytis cinerea</i>, en mosto y vino joven.
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none"> • Para todos los tipos de vino blanco, rosado y tinto

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.

Dosis

	ml/ hl
Mosto procedente de uvas dañadas	10 - 15
Problemas de filtración en vinos jóvenes	15 - 20
Temperatura	Las dosis recomendadas se basan en una temperatura de 15-17 ° C.
Tiempo de aplicación	Una semana o más
Consejos	<ul style="list-style-type: none"> • La efectividad depende de la cantidad de producto, temperatura y tiempo de reacción. La temperatura de tratamiento debe ser superior a 12 ° C y preferiblemente superior a 15 ° C. Cuanto mayor es la temperatura, más efectiva es la enzima. El límite superior natural es de 55 ° C. • La adición de 10 - 15 ml / hl de Trenolin® Filtro DF al mosto es beneficiosa si las características de la uva son tales que se anticipan problemas de filtración (moho). Esto permite aprovechar la temperatura de fermentación más alta y el tiempo de reacción prolongado. De esta forma, los problemas y costes de filtración posteriores pueden eliminarse en una etapa temprana. • Se necesita de 15 - 20 ml / hl para eliminar los problemas de filtración en vinos jóvenes. Se necesita como mínimo una semana o más de contacto en la etapa de vino joven para conseguir la degradación difícil de mucílagos que inhiben la filtración y los coloides).
Aplicación	Diluya la cantidad necesaria de enzima en líquido con el fin de homogenizar el producto en el volumen total a tartar.
Atención!	La bentonita desactiva 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.