



# Trenolin® Mash DF

Complejo enzimático innovador para la maceración de uva blanca, sin depsidasa

## Descripción del producto

Trenolin® Mash DF es un complejo enzimático líquido para la maceración de uva blanca. Reduce los tiempos de contacto con la uva macerada y aumenta las características variteales y el volume de mosto escurrido. . Está libre de 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"> <li>• Reducción del tiempo de maceración</li> <li>• Intensificación de los aromas mediante la acción colateral de la actividad <math>\beta</math>-glucosidasa</li> <li>• Extracción suave del mosto. Mayor cantidad de mosto a menos presión</li> <li>• Disminución de los efectos negativos de microorganismos</li> <li>• Requiere menos presión de trabajo para obtener el jugo</li> <li>• Reduce la extracción de polifenoles</li> <li>• Disminución de coloides relacionados con la turbidez</li> <li>• Mejora la filtración posterior</li> </ul>
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maceraciones procedentes de variedades blancas de uva</li> </ul>

## Dosis

	ml/100 l o 100 kg vendimia
Pasta	1 - 4
Temperatura	Las recomendaciones se basan a temperatura de 15 - 17 °C.
Tiempo de aplicación	Por lo general, al menos de 2 - 6 horas dependiendo del contenido de pectina de la variedad y las condiciones de trabajo
Consejo	La efectividad depende de la cantidad de producto, temperatura y tiempo de reacción. Esto puede mejorarse mediante la adición temprana en las uvas. 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.
Aplicación	Diluir la cantidad necesaria de enzima con un poco de líquido para conseguir la homogenización del producto.
Atención!	La bentonite 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: 937-942-760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es  
 Erbslöh España, S.L. es un proveedor de aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de los productos en el mercado 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 imprevistos 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](http://www.erbsloeh.com).  
 Versión 004 – 03/2020 MSH – impreso 19.03.2020