



Trenolin® Opti DF

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

Descripción del producto

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

Trenolin® Opti DF no contiene dehidrasa (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"> Mejora la presión, reduciendo los tiempos y mejorando la capacidad de la prensa. Incrementa la extracción de mosto, menos extracción de taninos y sustancias amargas a través de presiones de presión bajas y ayuda a libera precursores.
Mosto	<ul style="list-style-type: none"> Ganancia de tiempo mediante la eliminación de los mucílagos del mosto, mayor limpidez del mismo. Mejora la clarificación, el afinado y la filtrabilidad.
Vino Joven	<ul style="list-style-type: none"> Mejora la clarificación natural, el afinamiento del mismo y el rendimiento del filtro.

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.

Versión 004 – 03/2020 MS – impreso 19.03.2020

ERBSLÖH
Progress is our future