



Trenolin® Thermo-Stab DF

Complejo enzimático para cualquier método de termovinificación

Descripción del producto

Trenolin® Thermo-Stab DF es un complejo enzimático líquido para usar en métodos de termovinificación, como calentamiento de pasta, flash tenete y HTST. El producto contiene una pectinasa termoestable para el enzimado en caliente hasta 70 ° C, y otras actividades enzimáticas secundarias para la degradación coloidal en pasta refrigerada. Trenolin® Thermo-Stab conduce a una descomposición intensiva de la pasta, sin maceración perjudicial. La degradación completa de la pectina es un requisito previo para la flotación, prensado y filtración exitosos durante la termovinificación.

Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none">• Descomposición acelerada de la pasta para una mejor extracción de pigmentos y polifenoles, sobre todo de enotánicos formadores de estructuras y catequinas estabilizadoras de pigmentos.• Disminuye riesgo microbiológico como resultado de la reducción del tiempo de reposo, minimización de la reacción de Maillard a través de la desactivación de lacasa y polifenoloxidasas.• Disminución de la turbidez producida por coloides• Mejora la flotación y reduce la formación de espuma• Mejora el bombeo, el prensado, improved pressability, mejora el rendimiento de la pasta calentada
Recomendado para	<ul style="list-style-type: none">• Termovinificación de variedades tintas

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.

Dosificación

Trenolin® Thermo-Stab DF se usa añadiendo una solución enzimática diluida de forma continua a la desrapadora de uva, por ejemplo. La dosis es de entre 2 y 4 ml / 100 kg de pasta, según el método de termovinificación. Se deben considerar los siguientes parámetros para obtener la dosis correcta: temperatura máxima, tiempo de contacto y contenido de pectina de la variedad de uva. En cualquier caso, se deben evitar temperaturas superiores a 70 ° C. Si se usan temperaturas más altas, la pasta se debe volver a enfriar antes de añadir la enzima.

Conservación

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