



Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Pectinase liquida, priva di deidsase, estremamente attiva,
con un precoce effetto di rilascio aromatico

Descrizione del prodotto

Trenolin® Bouquet^{PLUS} è un enzima speciale per liberare aromi, privo di deidsase (cinnamil esterasi). L'attività β -glycosidica di nuova concezione può essere utilizzata già nel pigiato, nel mosto, durante la fermentazione malolattica, e nel vino. Grazie all'attività β -glycosidica tollerante allo zucchero Trenolin® Bouquet^{PLUS} può essere applicato prima della fermentazione alcolica per liberare i precursori aromatici.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• Rilascio di componenti aromatici dalle uve• Rilascio di vari terpeni• Ampio spettro di utilizzi, con conseguente aumento mirato e ottimizzato del fruttato
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none">• Tutti i tipi di vino
Consigli	<ul style="list-style-type: none">• La purezza aromatica è decisiva, in particolare per gli enzimi aromatici. Trenolin® Bouquet^{PLUS} conserva i composti aromatici rilasciati, dato che è privo di attività cinnamil-esterase

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

PLUS-nuova formula significa ulteriori vantaggi!

Le proprietà seguenti sono caratteristiche della serie di enzimi Trenolin®^{PLUS}:

- Ricetta ottimizzata per la moderna vinificazione
- Senza deidsase (priva di attività cinnamil esterase)
- Non contiene conservanti

Dosaggio

		mL/100 L o 100 kg di macerato	
Macerato	ca. 7 - 10	Durante la fermentazione	ca. 5 - 10
Mosto	ca. 7 - 10	Vino	ca. 10 - 15
Tempo di applicazione	Di solito almeno una settimana		
Suggerimenti	L'efficacia dipende dalla quantità di prodotto, la temperatura e il tempo di reazione. La temperatura del trattamento dovrebbe essere superiore ai 12 °C e, preferibilmente oltre i 15 °C. Più alta è la temperatura, più efficace è l'enzima. Il limite massimo naturale è 55 °C.		
Applicazione	Diluire la quantità appropriata di enzima per serbatoio con poco liquido per ottenere una distribuzione migliore e più uniforme.		
Attenzione!	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi la bentonite deve essere tolta prima dell'aggiunta di Trenolin® Bouquet ^{PLUS} o utilizzata una settimana dopo l'aggiunta.		

Stoccaggio

Conservare in un luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica e consumate al più presto possibile.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 003 - 06/2019 JM - stampato 27.06.2019