



Trenolin® FastFlow DF

Enzima liquido speciale per la degradazione intensive delle pectine nelle varietà di uva ricche di pectine, con una conseguente miglior pressabilità e miglior filtrazione nei vini rossi e bianchi, privo di depsidasi

Descrizione del prodotto

Trenolin® FastFlow DF è uno speciale enzima liquido altamente attivo per la degradazione intensiva delle pectine nel macerato e nel mosto, in particolare per le varietà d'uva ricche di pectine. Aumenta la resa della pressa e la filtrazione nei vini giovani bianchi e rossi degradando le catene laterali della pectine residue. Trenolin® FastFlow DF è in grado di rimuovere le frazioni di pectina difficili da degradare (hairy region) attraverso l'attività di arabinogalactan-II-hydrolase (AG-II-hydrolase). Trenolin® FastFlow DF è privo di depsidasi (cinnamil esterasi).

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.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none"> Degradazione rapida ed intensa delle pectine nei mosti di varietà di uva ricche di pectine come Silvaner, Gewürztraminer, mavasie, moscati greco e sauvignon. Marcato miglioramento nelle prestazioni di pressatura. Molto efficace anche a basse temperature attraverso l'inclusione dell'innovativa pectinasi fredda di Erbslöh. Può essere utilizzato a temperature comprese tra 5 °C e 10 °C. Degradazione mirata delle catene laterali della pectina attraverso l'idrolasi di AG-II per una più efficace idrolisi delle pectine nel mosto, con conseguente perdita più rapida della capacità di legare l'acqua delle pectine, rapida riduzione della viscosità e promozione della chiarificazione del mosto. Chiarificazione più rapida con NaCalit® PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste e Klar-Sol 30 per la sedimentazione. Miglior processo di flottazione riducendo le frazioni neutre delle pectine. Tassi di filtrazione più elevati nei vini bianchi giovani provenienti da varietà di vitigni ricchi di pectine. Tassi di filtrazione generalmente aumentati nei vini rossi giovani grazie ad una maggior degradazione e quindi riduzione delle dimensioni delle molecole di pectina residue.
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none"> Le varietà di vitigni bianchi e rossi, ricchi di pectine.

Dosaggio

Applicazione	Macerato/Succo	Tempo di applicazione
Varietà di uve bianche ricche di pectine 8 - 15 °C	6 - 10 mL/100 kg o 100 L	2 - 4 ore
Varietà di uve rosse fino a 25 °C	4 - 8 mL/100 kg o 100 L	Durante la fermentazione del mosto
Varietà di uve rosse da 45 °C	3 - 6 mL/100 kg or 100 L	1 - 2 ore
Suggerimenti	Un'efficace degradazione delle pectine è possibile a temperature fra 5 °C e 10 °C. Il limite naturale più alto è 55 °C.	
Applicazione	Diluire la giusta quantità di enzima per serbatoio con poco liquido per ottenere una distribuzione migliore e più omogenea.	
Attenzione!	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi la bentonite dovrebbe essere utilizzata soltanto dopo che la pectina è stata completamente degradata (test delle pectine).	

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Le confezioni aperte devono essere richiuse ermeticamente e usate il più presto possibile.

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

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 002 - 06/2019 EH - stampato 27.06.2019