



Trenolin® Filtro DF

Enzima per un'efficace chiarifica e filtrazione, privo di depossidasi

Descrizione del prodotto

Enzima liquido per chiarifica e filtrazione con una vasta gamma di attività. Particolarmente adatto per mosti e vino giovane da mosti contaminati da mucillagine e colloidali. Trenolin® Filtro DF non contiene depossidasi (cinnamyl esterasi).

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• Prevenzione dei problemi di filtrazione nella fase di mosto• Garantisce una completa degradazione enzimatica della mucillagine, in particolare il glucano da Botrytis cinerea, nel succo e nel vino giovane
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none">• Tutti i tipi di vino bianco, rosé e rosso

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.

Dosaggio

	mL/100 L
Succo da uve contaminate o danneggiate	10 - 15
Problemi di filtrazione nel vino giovane	15 - 20
Temperatura	Le dosi consigliate si basano su una temperatura di 15 - 17 °C.
Tempo di applicazione	Fino ad una settimana o più a lungo
Suggerimenti	<ul style="list-style-type: none">• L'efficacia dipende dalla quantità del prodotto, dalla temperatura e dal tempo di reazione. La temperatura durante il trattamento deve 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.• L'aggiunta di 10 - 15 mL/100 L di Trenolin® Filtro DF al mosto è vantaggiosa se le caratteristiche dell'uva sono tali da anticipare i problemi di filtrazione (muffa). Ciò permette di sfruttare la temperatura di fermentazione più alta e un lungo tempo di reazione. In questo modo i successivi problemi di filtrazione e i costi possono essere eliminati in fase iniziale.• Sono necessari 15 - 20 mL/100L per eliminare i problemi di filtrazione nel vino giovane. Nella fase di vino giovane, la difficile degradazione della mucillagine e dei colloidali che inibiscono la filtrazione, richiede un tempo di reazione prolungato (fino ad una settimana e oltre).
Applicazione	Diluire la quantità appropriata di enzima per serbatoio con un po' di liquido per ottenere una distribuzione migliore e più uniforme.
Attenzione!	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi la bentonite deve essere utilizzata soltanto dopo che la pectina sia stata completamente degradata (test della pectina).

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse immediatamente in modo ermetico e consumate al 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 003 - 06/2019 EH - stampato 27.06.2019