



Trenolin® Flot^{PLUS}

Enzima liquido speciale per una rapida depectinizzazione durante la flottazione dei mosti bianchi e rosé, privo di depsidasi

Descrizione del prodotto

Trenolin® Flot^{PLUS} è una pectinase liquida per chiarificare i mosti bianchi e rosati mediante flottazione. La sua formulazione speciale, con attività di pectina esterasi, riduce la viscosità del mosto. Ciò permette al sedimento di flocculare rapidamente e facilita il processo di un'efficace flottazione.

Trenolin® Flot^{PLUS} è privo di depsidasi e pertanto non forma fenoli volatili indesiderati.

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 benefici!

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

- Ricetta ottimizzata per la vinificazione moderna
- Senza depsidasi (esente dall'attività cinnamil-esterasi)

Non contiene conservanti.

Dosaggio

Applicazioni	Tempo di reazione	Dosaggio di Trenolin® Flot ^{PLUS} (mL/100 L)
Mosto di uve sane	1 - 2 ore	1 - 3
Mosto di varietà ricche di pectina	1 - 2 ore	3 - 6
Mosto di uve danneggiate	< 1 ora	4 - 8
Temperatura	Le dosi raccomandate si basano su una temperatura da 15 a 17 °C.	
Applicazione	Aggiunto durante il riempimento del serbatoio. Diluire la quantità appropriata di enzima con un po' di liquido per ottenere una distribuzione omogenea.	
Attenzione!	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi la bentonite non deve essere usata fino a quando la pectina non si sia completamente degradata (test della pectina).	

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse ermeticamente ed usati il prima possibile.