



Trenolin® Frio DF

Enzima liquido speciale per un'efficace degradazione delle pectine durante la macerazione a freddo e chiarifica a partire da 5 °C, privo di depsidasi

Descrizione del prodotto

Trenolin® Frio DF è un enzima liquido altamente attivo e speciale per la degradazione rapida ed efficace delle pectinae nel mosto e nel succo durante macerazione a freddo e chiarifica a partire da 5 °C. Nuove pectinasi selezionate, con un alto tasso di conversione anche a temperature estremamente basse, garantiscono migliori prestazioni della pressa nel mosto e migliorano il comportamento di chiarifica durante il trattamento del succo. L'utilizzo di Trenolin® Frio DF garantisce un elevato livello di efficienza grazie a prestazioni eccezionali con tempi di reazione relativamente brevi, anche a temperature estremamente basse. Trenolin® Frio 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"> • Idrolisi della pectina rapida ed efficace in mosti bianchi e rossi per processi di macerazione a freddo superiori a 5 °C • Miglioramento delle prestazioni della pressa alle basse temperature dell'uva, più rapida estrazione del succo a pressioni basse, con conseguente minore quantità di tannini amari • Promuove il rilascio di precursori aromatici durante la macerazione a freddo di mosti di uva bianca • Supporta l'estrazione del colore durante la macerazione a freddo delle uve rosse prima della fermentazione del mosto, per es. macerazione carbonica • Miglioramento dell'estrazione del colore dalle vinacce in tutti i processi di fermentazione del mosto. • Affinamento più rapido con NaCalit® PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste e Klar-Sol 30 per la sedimentazione e nei processi di flottazione
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti i tipi di vino bianco, rosato e rosso

Dosaggio

Pressabilità migliorata: idrolisi della pectina nel mosto			Chiarifica del succo accelerata: degradazione delle pectine nel succo		
Temperatura	Dosaggio mL/100 kg	Tempo di reazione	Temperatura	Dosaggio mL/100 kg	Tempo di reazione
10 °C	2 - 4 mL	1 - 2 ore	10 °C	1 - 3 mL	2 ore
8 °C	3 - 6 mL	2 - 3 ore	8 °C	3 - 5 mL	3 ore
5 °C	5 - 10 mL	4 - 6 ore	5 °C	5 - 8 mL	4 ore
Applicazione	Diluire la giusta quantità di enzima per serbatoio con poco liquido per ottenere una migliore e più omogenea distribuzione.				
Attenzione!	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi la bentonite deve essere utilizzata soltanto dopo che le pectine sono state completamente degradate (test della pectina)				

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse ermeticamente 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