



Trenolin® Opti DF

Granulato fine per il trattamento di mosto, succo e vino giovane nella produzione di vino bianco, privo di depsidasi

Descrizione del prodotto

Trenolin® Opti DF è un concentrato di pectinasi altamente attivo, con uno spettro bilanciato di attività, come pectin esterasi, la poligalatturonasi e la pectiniliasi. Trenolin® Opti DF è un granulato fine, facilmente solubile. È utilizzato universalmente nella produzione di vino bianco per il trattamento di mosto, succo e vino giovane. Trenolin® Opti DF è privo di depsidasi (cinnamili 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	
Macerato	<ul style="list-style-type: none">Migliore pressibilità, tempi di pressatura ridotti, maggior capacità di pressatura.Maggiore capacità di centrifugazione, minore estrazione di tannini e sostanze amare tramite riduzione delle pressioni.
Mosto	<ul style="list-style-type: none">Risparmio di tempo attraverso la rimozione di mucillagini dal succo, aumento della chiarezza nel succo; miglioramento della chiarifica, del raffinamento e filtrabilità.
Vino giovane	<ul style="list-style-type: none">Miglior chiarificazione naturale, potenziamento dell'effetto dell'agente di rifinitura e delle prestazioni el filtro.

Dosaggio

	mL/100 L o 100 kg di macerato		
Macerato	2 - 3	<i>Vino giovane</i>	1 - 2
Succo	1 - 3		
Temperatura	Le dosi raccomandate si basano su una temperatura di 15 - 17 °C.		
Tempo di applicazione	Di solito almeno un'ora a seconda del contenuto della varietà di pectine e delle condizioni generali.		
Suggerimenti	I tempi di contatto prolungati sono vantaggiosi e possono essere ottenuti da un'aggiunta anticipata all'uva, nella pigiadiraspatrice, al macerato o alla pressa. Il limite massimo naturale è 55 °C.		
Applicazione	Il granulato viene sciolto in poca acqua, aggiunto al recipiente e agitato. Assicurarsi che sia completamente miscelato.		
Attenzione!	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi la bentonite deve essere usata soltanto dopo che la pectina sia stata completamente degradata (test della pectina).		

Stoccaggio

Conservare al 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