



# Trenolin® PEXX DF

Enzima liquido special per una drastica riduzione della viscosità in breve tempo

## Descrizione del prodotto

Trenolin® PEXX DF assicura l'idrolisi di pectina più veloce nel succo e quindi la preparazione ottimale per tutte le fasi seguenti della lavorazione, come la flottazione, l'osmosi inversa e la concentrazione del mosto. Trenolin® PEXX DF è liquido ed altamente attivo.

<b>Altri benefici</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riduzione drastica della viscosità in un tempo breve</li><li>• Migliorata galleggibilità delle particelle</li><li>• Buona preparazione alla filtrazione a flusso incrociato</li><li>• Trenolin® PEXX DF funziona molto bene anche a bassi valori di pH i circa 3,0</li></ul>
<b>Consigliato per</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tutti i tipi di vino bianco, rosé e rosso</li></ul>

Consentito in base alle leggi e normative vigenti in UE. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Dosaggio

	mL/100 L
<b>Mosto</b>	0,5 - 1,5
<b>Temperatura</b>	Le dosi raccomandate si basano su una temperatura di 15 - 17 °C.
<b>Tempo di applicazione</b>	Di solito almeno 30 minuti, a seconda del contenuto di pectina e delle condizioni del quadro.
<b>Suggerimenti</b>	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, superare i 15 °C. Più elevata è la temperatura, più efficace è l'enzima. Il limite massimo naturale è di 55° C.
<b>Applicazione</b>	Diluire la giusta quantità di enzima nel serbatoio con un po' di liquido per ottenere una distribuzione migliore e più omogenea.
<b>Attenzione!</b>	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi dovrebbe 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 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](http://www.erbsloeh.com)).  
Versione 001 – 06/2019 EH – stampato 12.06.2019