



Trenolin® Rosé DF

Enzima per pressatura a basso contenuto di colore

Descrizione del prodotto

Trenolin® Rosé DF è una formulazione enzimatica liquida per il trattamento dei mosti di Rosé, Blanc de Noir e Blanc de Gris. Si tratta di una pectinasi con proprietà maceranti molto basse e quindi uno strumento con cui l'enologo può influenzare precocemente l'estrazione del colore. Trenolin® Rosé DF è la scelta ideale per le uve ricche di antociani, condizioni di raccolta ad alte temperature e valori di pH elevati. A causa della rapida riduzione della viscosità, basta pochissimo tempo sulle bucce per ottenere la massima resa possibile.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• Ridotta estrazione del colore• Non è necessario alcun carbone attivo• Rapida riduzione della viscosità• Percentuale più alta di mosto fiore• Maggior resa con pressione di pressatura più bassa• Ridotta estrazione di polifenoli• Esente da cinnamoid esterasi
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none">• vini Rosé, Blanc de Noir e Blanc de Gris

In conformità con la normativa (CE) n° 606/2009. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Da 2 - 3 mL/100L. Aggiungere prima della pressatura. Le dosi raccomandate si basano su una temperatura di 15 - 17 °C. Diluire la quantità appropriata di enzima ad un po' di liquido per ottenere una distribuzione omogenea, N. B. Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi questa non può essere usata finché la pectina non si sia completamente degradata (test della pectina). Oltre a Trenolin® Rosé DF si consigliano 10 - 80 g/100 L di LittoFresh® Rosé per rimuovere i fenoli ossidabili e attenuare il colore, specialmente i toni giallognoli.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente chiuse in maniera ermetica e consumate al più presto possibile.

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

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 001 - 05/2019 EH - stampato 13.05.2019