



Trenolin® Super^{PLUS}

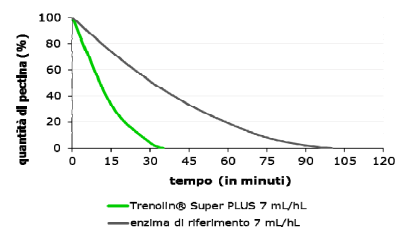
Pectinasi liquida, senza depsidasi, altamente attiva

Descrizione del prodotto

Trenolin® Super^{PLUS} è una formazione liquida, senza depsidasi, contenente varie pectinasi attive per una rapida degradazione della complessa molecola pectinasi. L'enzima è usato nei mosti con vinacce, nel mosto, nel vino giovane e nel succo d'uva "Süßreserve". I benefici di Trenolin® Super^{PLUS} sono accentuati da scelta di attività enzimatiche selezionate e da un incremento nell'attività. Questi sono:

- Incremento in resa di mosto fiore
- Deposito dei sedimenti più veloce e più compatto
- Migliore filtrazione e chiarifica

Altri benefici	Aumento della capacità di pressatura Riduzione dei tempi di pressatura e lavorazione Riduzione al minimo della perdita di tannini per la riduzione dei trattamenti successivi Miglioramento preventivo della prestazione di filtrazione nel vino
Raccomandato per	Tutti i tipi di vino bianco, rosé e rosso



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 un beneficio in più!

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

- Scelta di attività enzimatiche sempre innovative per la moderna vinificazione
- Priva di depsidasi (senza attività cinnamoyl esterasi)
- Senza conservanti

Dosaggio

	mL/100 L o 100 kg mosto		
Acini	ca. 7 - 15	Vino giovane	ca. 3 - 5
Mosto con vinacce	ca. 5 - 10	Süßreserve/succo d'uva	ca. 5 - 10
Mosto	ca. 5		
Temperatura	Le dosi raccomandate si basano su temperature di 15 - 17 °C.		
Tempo d'applicazione	Di solito almeno un'ora, a seconda del contenuto di pectina della varietà e dalle condizioni generali.		
Suggerimenti	L'efficacia dipende dalla quantità del prodotto, dalla temperatura e dal tempo di reazione. La temperatura del trattamento deve essere superiore ai 12 °C e preferibilmente oltre i 15 °C. Più la temperatura è alta, tanto più efficace sarà l'enzima. Il limite massimo naturale è 55 °C.		
Applicazione	Diluire la quantità appropriata di enzima nel serbatoio con un po' di liquido per ottenere una distribuzione migliore e più uniforme.		
Attenzione!	Le bentoniti disattivano la funzione enzimatica, quindi la bentonite non deve essere usata prima che la pectina sia stata completamente degradata (test di pectina).		

Conservazione

Conservare al fresco. Le confezioni 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

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