



Trenolin® Sur-Lies DF

Trenolin® Sur-Lies DF è un enzima enologico, liquido, altamente attivo, senza attività collaterale di cinnamil esterasi, per la lisi ottimizzata del lievito, con una conseguente migliore struttura e maggiore corposità.

Descrizione del prodotto

Trenolin® Sur-Lies DF promuove la degradazione delle fecce fini degradando la parete cellulare. Le mannoproteine rilasciate dalla parete cellulare e i mannani del lievito creano una sensazione più ricca e duratura sul palato, aumentando la cremosità e la morbidezza. Ciò migliora la struttura e il corpo del vino.

Autorizzato dal il Regolamento della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità con le normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• Durante il processo di degradazione enzimatica, nel lievito vengono liberati mannani e sostanze secondarie, come i composti amminici, che influiscono sul sapore.• Senza aggiunta di glicerina o conservanti.
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none">• Aggiunto al vino giovane sulle fecce fini.

Dosaggio

Vino giovane	2 - 5 g/ per 100 L aggiunto al vino giovane sulle fecce fini. Il momento dell'aggiunta, il periodo di contatto e la quantità del lievito (fecce fini o fecce) hanno un effetto positivo sull'intensità della lisi del lievito e sul profilo aromatico.
Temperatura	Le dosi raccomandate si basano su una temperatura di 15 °C.
Applicazione	Diluire la quantità corrispondente di enzima per serbatoio con un po' di liquido per ottenere una distribuzione migliore e uniforme.
Consigli	Trenolin® Sur-Lies DF non deve essere aggiunto fino alla maturazione delle fecce fini, cioè dopo la prima svinatura, se si utilizza bentonite durante la fermentazione. In questo modo raggiunge la completa efficacia.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente sigillate in maniera ermetica e consumate il prima possibile.