



Trenolin® Thermo-Stab DF

Complesso enzimatico per tutti i metodi di termovinificazione

Descrizione del prodotto

Trenolin® Thermo-Stab DF è un complesso enzimatico liquido da utilizzare nei metodi di termovinificazione, come il riscaldamento del mosto, la pastorizzazione flash e HTST. Il prodotto contiene una pectinasi termostabile per l'enzima caldo fino a 70 °C e altre attività enzimatiche secondarie per la degradazione dei colloidali nel mosto raffreddato. Trenolin® Thermo-Stab DF porta a un'intensa degradazione del mosto, senza macerazione dannosa del pigiata. La degradazione completa della pectina è un prerequisito per il successo della flottazione, della pressatura e della filtrazione durante la termovinificazione.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• ammostatura accelerata dei mosti rossi per una miglior estrazione di pigmenti e polifenoli, soprattutto gli oenotannini che formano la struttura e le catechine che stabilizzano i pigmenti• Basso rischio microbiologico come risultato del ridotto tempo di riposo, riduzione al minimo della reazione di Maillard attraverso la disattivazione di laccasi e polifenolossidasi• Riduzione dei colloidali che provocano la torbidità• Miglioramento delle proprietà di filtrazione, ridotta formazione di schiuma• Miglioramento della pompabilità, maggiore pressabilità, migliore produttività del mosto nel riscaldatore
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none">• Termovinificazione di varietà di vino rosso

Autorizzato dal Regolamento della Commissione Europea no 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative locali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Trenolin® Thermo-Stab DF viene utilizzato, per esempio, aggiungendo di continuo una soluzione enzimatica diluita. Il dosaggio è compreso tra 2 e 4 mL/100 kg di macerato, a seconda del metodo di termovinificazione. Per ottenere il dosaggio corretto, è necessario considerare i seguenti parametri: temperatura massima, tempo di contatto e contenuto di pectina del vitigno. In ogni caso è necessario evitare temperature che superano i 70 °C. Nel caso vengano utilizzate temperature superiori, il mosto deve essere raffreddato prima di aggiungere l'enzima.

Stoccaggio

Conservare in un luogo fresco. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente sigillate in maniera ermetica 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 001 – 05/2019 EH – stampato 03.06.2019