



Trenolin® Xtract

Enzima liquido speciale per la vinificazione ottimale dei pigiati rossi, privo di depectinasi

Descrizione del prodotto

Trenolin® Xtract è un enzima liquido, altamente efficiente, per il trattamento dei pigiati rossi durante la fermentazione e il riscaldamento del mosto. La degradazione della pectina avviene anche nel mosto rosso/fermentazione, a causa dell'elevato livello di azione della pectinasi durante il trattamento del pigiato.

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.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• L'idrolisi complete delle pectine, ottenuta in un tempo breve, favorisce la formazione del drenaggio strutturale del pigiato.• L'estrazione delle catechine e dei pigmenti è ottimale e questi vengono trasferiti nel mosto.• Agisce come stabilizzante della maturazione dei vini rossi molto colorati.• Adatto per tutti gli attuali processi di vinificazione nella moderna gestione della cantina fino a 55 °C.• Contiene cloruro di potassio.• Non-OGM e non auto-clonazione
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none">• Tutte le varietà di vitigni rossi

Dosaggio

Pigiati rossi	1 - 5 mL per 100 kg di pigiato
Temperatura	Il periodo di contatto deve essere di almeno un'ora per le temperature di 20 °C o superiori. Il periodo di contatto e/o dosaggio devono essere aumentati a temperature più basse.
Applicazioni	Diluire la giusta quantità di enzima per serbatoio con un po' di liquido per ottenere una distribuzione migliore e più omogenea.
Attenzione!	Le bentoniti disattivano l'enzima, quindi questa non deve essere utilizzata fin quando le pectine non si siano completamente degradate (test della pectina).

Stoccaggio

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