

## Fermentas Trenolin Mash Erbslöh



**Trenolin® Mash – fermentas baltosioms vynuogėms, spartinantis maceraciją ir stiprinantis aromatą**

Fermentas Trenolin Mash Erbslöh

gamintojo puslapis

**35,17 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-1039.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 100 g, 1 kg

### Prekės aprašymas:

Fermentas Trenolin Mash Erbslöh

– tai skystas fermentinis kompleksas, specialiai sukurtas **baltųjų vynuogių masės (mash) apdorojimui**. Šio fermento veikimas paremtas vadinamuoju „**MashZeration**“ – tai fermentiškai pagreitinta traiškytų vynuogių masės maceracija, kuri padeda **sutrumpinti technologinį laiką**, padidinti sulčių išėigą ir išryškinti vynuogių veislei būdingus aromatus

🔗🔗 Kodėl verta rinktis Fermentas Trenolin Mash Erbslöh?

- ✓🔗 **Greitesnis masės apdorojimas** – sumažėja stovėjimo laikas prieš spaudimą.
- ✓🔗 **Intensyvesnis aromatas** – dėl papildomos β-gliukozidazės fermentinės veiklos atsiskleidžia daugiau kvapniųjų komponentų.
- ✓🔗 **Didesnė sulčių išėiga** – geresnis laisvai tekančių sulčių atskyrimas be stipraus spaudimo.
- ✓🔗 **Sumažėja mikrobiologinė rizika** – trumpesnis procesas mažina nepageidaujamų mikroorganizmų poveikį.
- ✓🔗 **Mažiau polifenolių ir drumzlių** – geresnė skaidra, mažesnis spaudos slėgis ir efektyvesnis vėlesnis filtravimas.
- ✓🔗 **Geresnis koloidinių makromolekulių skaidymas** – leidžia išgauti švaresnį skonio profilį.

### 🔗🔗Pritaikymo sritys

Fermentas Trenolin Mash Erbslöh tinka **visų rūšių baltųjų vynuogių masės apdorojimui** – nuo aromatinių (pvz., Muscat,

Riesling) iki neutraliesnių (Chardonnay, Pinot Blanc) veislių. Tinka tiek mažos apimties, tiek didelio našumo presavimo sistemoms.

**Dozavimas ir naudojimo sąlygos** Naudojimo sritis Dozavimas (ml / 100 L ar 100 kg) Temperatūra Veikimo laikas Baltųjų vynuogių masė 1–4 ml 15–17 °C (rekomenduojama) 2–6 val., priklausomai nuo pektino kiekio

**Patarimas:** fermento efektyvumas priklauso nuo dozės, temperatūros ir laiko. Veiksmingiausias, kai pridedamas **anksti – tiesiai prie traiškėtų vynuogių**. Veikimo temperatūra turi būti **ne mažesnė kaip 12 °C**, optimaliai – nuo **15 °C**. Viršutinė fermento aktyvumo riba – **55 °C**

#### **Naudojimo instrukcija**

1. Paruoškite fermento kiekį, **praskieskite šiek tiek skysčiu** (vandeniū arba misos dalimi).
2. Supilkite į talpą su vynuogių mase, **tolygiai paskirstykite**.
3. Nepridėkite bentonito, kol pektinas nėra pilnai suskaidytas (atlikti pektino testą).
4. Po fermentacijos – tęsti spaudimą ar tolesnį filtravimą.

#### **Laikymo sąlygos**

- **Laikyti vėsiai**, idealiai – 0–10 °C.
- Saugoti nuo temperatūrų virš 25 °C.
- Atidarytą pakuotę **sunaudoti per trumpą laiką**, laikyti sandariai.

#### **Privalumų santrauka**

- Greitesnis technologinis procesas
- Aromatų intensyvumas
- Švaresnis sulčių profilis
- Mažesnis spaudimo slėgis
- Patikimas fermento veikimas be šalutinių junginių (be deksidazės)

papildomiems klausimams

#### **Nuotraukų galerija:**



## Trenolin® Mash

Fermentas baltosioms vynuogėms

- Pagreitina maceraciją
- Aromatų intensyvumas dėl papildomos  $\beta$ -gliukozidazės veiklos
- Geresnis laisvai tekanciu sulčių atsiskyrimas
- Mažesnis polifenolių ir drumzlių kiekis
- Efektyvesnis tolesnis filtravimas



### Dozavimas

Naudojimo sritis	Dozavimas (ml / 100 L ar 100 kg)
Baltųjų vynuogių	1–4 ml
Temperatūra	15–17 °C

Rekomenduojama temperatūra: daugiau kaip 15 °C.  
Kuo aukštesnė temperatūra, tuo fermentas veikia efektyviau.