Fermentas Trenolin Mash Erbslöh

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

Fermentas Trenolin Mash Erbslöh

gamintojo puslapis

34,15 € 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 išeigą 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 išeiga** – 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 neutralesnių (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 traiškytų 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** (vandeniu 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 depsidazės)

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:

Trenolin® Mash

Fermentas baltosioms vynuogėms

- Pagreitina maceraciją
- Aromatų intensyvumas del papildomos β-gliukozidazės veiklos
- Geresnis laisvai tekanciių sulčių atsiskyrimas
- Mažesnis polifenorlių ir drumzlių kiekis
- Efektyvesnis tolesnis filtravimas

Dozavimas

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

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