

Fermentas Trenolin FastFlow DF Erbslöh



Fermentas Trenolin FastFlow DF Erbslöh -greitas fermentas spaudimui, skaidrinimui ir filtravimui

Fermentas Trenolin FastFlow DF Erbslöh

papildomai informacijai

19,69 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-1040.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 100 g

Prekės aprašymas:

Fermentas Trenolin FastFlow DF Erbslöh -greitas fermentas spaudimui, skaidrinimui ir filtravimui

– tai inovatyvus skystas fermentas, sukurtas greitam ir intensyviai pektino skaidymui vynuogių tyre (mash) ir misoje (must). Jis idealiai tinka naudoti tiek baltųjų, tiek raudonųjų vynuogių perdirbimui. O ypač kai naudojamos pektino gausios veislės, tokios kaip Silvaner ar Gewürztraminer.

Šis fermentas pagerina spaudimo efektyvumą, paspartina sulčių skaidrinimą ir padidina filtravimo greitį, todėl yra nepakeičiamas sprendimas modernioje vyndarystėje.

Pagrindiniai privalumai

- Greitas ir gilus pektino skaidymas net esant žemai temperatūrai – nuo 8 °C
- Pašalina net sunkiai skaidomas pektino frakcijas (vadinamas „plaukuotomis sritimis“)
- Pagerina spaudimo išeią, ypač iš pektino gausių vynuogių
- Padidina filtracijos greitį ir pagerina skaidrumo stabilumą
- Skatina geresnį nusodinimą naudojant tokius preparatus kaip **LittoFresh®**, **KlarSol Super**, **ChitoFlot**, **e.IsingClair**

Unikalus fermento veikimo principas

Fermentas Trenolin FastFlow DF Erbslöh pasižymi arabinogalaktan-II-hidrolazės (AG-II-hidrolazė) veikimu. Jis leidžia fermentui skaidyti pektino šalutines grandines. Tai sumažina pektino gebėjimą surišti vandenį, greitai mažina klampumą ir skatina sulčių skaidrėjimą. Dėl šios savybės fermentas efektyviai veikia net esant žemai temperatūrai ir trumpam reakcijos laikui.

Be to, **Trenolin® FastFlow** yra be cinnamyl esterazės (depsidazės), todėl nesusidaro nepageidaujami lakiųjų fenolių

junginiai, galintys pakenkti vyno aromatai ar skoniuviTrenolin®-FastFlow-Tech....

Naudojimas ir dozavimas Naudojimas Temperatūra Dozė Reakcijos laikas Baltosios vynuogės 8–15 °C 6–10 mL / 100 kg ar L 2–4 val. Raudonosios vynuogės (iki 25 °C) ≤ 25 °C 4–8 mL / 100 kg ar L fermentacijos metu Raudonosios vynuogės (≥ 45 °C) nuo 45 °C 3–6 mL / 100 kg ar L 1–2 val.

Patarimas: efektyvus pektino skaidymas galimas nuo 8 °C. Natūrali viršutinė temperatūros riba – 55 °C.

Naudojimo instrukcija: fermentą reikia praskiesti nedideliu skysčio kiekiu ir tolygiai paskirstyti talpoje. Dėmesio – **bentonitas sumažina fermento aktyvumą**, todėl naudoti jį rekomenduojama tik po pilno pektino suskaidymo.

Kur naudoti Fermentas Trenolin FastFlow DF Erbslöh?

- Baltųjų ir raudonųjų vynuogių apdorojimui
- Vynuogių veislėms, pasižyminčioms dideliu pektino kiekiu
- Procesams, kur reikia greito ir efektyvaus spaudimo bei sulčių išgavimų
- Skaidrinimui ir flotacijai prieš fermentaciją
- Filtracijos proceso pagreitinimui brandinto vyno gamyboje

Laikymo sąlygos

- Laikyti vėsioje vietoje
- Atidarius pakuotę, sandariai uždaryti
- Sunaudoti kaip įmanoma greičiau

Sertifikavimas

Produktas patvirtintas naudoti pagal **ES reglamentą Nr. 2019/934**, ir laboratorijoje patikrintas dėl grynumo ir kokybės.

gamintojo puslapis

Nuotraukų galerija:

TRENOLIN[®] FASTFLOW

- Greitas pektinų skaidymas nuo 8 °C
- Pašalina sunkiai skaidomas pektino frakcijas
- Pagerina spaudimo efektyvumą ir filtracijos greitį
- Puikiai tinka skaidrinimui prieš fermentaciją
- Be cinnamyl esterazės (depsidazės)