

# Fermentas Trenolin Opti Erbslöh

Fermentas Trenolin Opti Erbslöh - **stipriai koncentruotas fermentas baltųjų vynu gamybai**

**papildomiems klausimams**

**19,67 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-1041.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 1 kg, 100 g



## Prekės aprašymas:

Fermentas Trenolin Opti Erbslöh

– tai labai aktyvus, smulkių granuliu fermentas, turintis platų veikliųjų fermentų spektrą: pektinesterazę, poligalakturonazę ir pektinliažę. Šis fermentas puikiai tirpsta vandenyje ir pasižymi universaliu pritaikymu – naudojamas **vynuogių tyre (mash), misai (juice) ir jauno vyno** apdorojimui. Tai ideali priemonė norint efektyviau spausti, greičiau skaidrinti ir pagerinti filtravimo savybes.

Trenolin® Opti neturi deksidazės (cinnamyl esterase), todėl nesusidaro nepageidaujami lakieji fenoliai, kurie gali turėti neigiamą įtaką vyno aromatum ir skoniumi.

Kur naudojamas Fermentas Trenolin Opti Erbslöh?

Šis fermentas yra **skirtas baltųjų vynu gamybai**, tinka apdoroti:

- vynuogių tyre prieš spaudimą
- misą prieš skaidrinimą ar flotaciją
- jauną vyną prieš filtraciją

Jo universalumas leidžia naudoti visose gamybos grandyse – nuo vynuogių traiškymo iki galutinio produkto filtravimo.

**Pagrindinės naudos pagal taikymo sritį**

### 1. Vynuogių tyre (mash):

- Pagerina spaudimo efektyvumą
- Sutrumpina spaudimo laiką
- Sumažina taninų ir kartumo medžiagų ekstrakciją
- Padidina spaudimo pajėgumą

### 2. Misoje (juice):

- Skatina gleivių (mucilage) pašalinimą
- Padidina sulčių skaidrumą
- Palengvina skaidrinimą, flotaciją, nusodinimą
- Pagerina filtravimą

### 3. Jauname vyne (young wine):

- Gerina natūralų skaidrumą
- Padidina skaidrinimo priemonių veiksmingumą
- Pagerina filtravimo greitį ir stabilumą

**Dozavimas ir naudojimo instrukcijos** Naudojimo sritis Dozė (mL/100 L arba 100 kg) Vynuogių tyre 2–3 Misa (sultys) 1–3 Jaunas vinas 1–2

- Rekomenduojama optimali temperatūra: **15–17 °C**
- Veikimo laikas: **nuo 1 valandos**, priklausomai nuo pektino kiekio ir sąlygų
- Optimalus rezultatas pasiekiamas fermentą įpilant **anksti** – tiesiai į traiškytuvą, masę arba spaudimo įrangą
- Natūrali viršutinė veikimo temperatūros riba: **55 °C**

#### Paruošimas:

Granulės ištirpinamos nedideliame kiekyje šalto vandens, supilamos į talpą ir gerai išmaišomos, kad tolygiai pasiskirstytų

#### Svarbu žinoti

- **Bentonitas** inaktyvuoja fermentą – naudoti tik po pilno pektino suskaidymo (rekomenduojamas pektino testas)
- Laikyti vėsioje vietoje, sandariai uždarytą pakuotę sunaudoti kuo greičiau.

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

gamintojo puslapis

Nuotraukų galerija:

**TRENOLIN® OPTI**  
Labai aktyvus fermentų koncentratas  
smulkių granulių pavidalu

<b>NAUDOJIMO SRITYS</b>	<b>NAUDA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vynuogių tyrė (mash)</li><li>• Misa (juice)</li><li>• Jaunas vynas (young wine)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pagerina spaudimą ir skaidrumą</li><li>• Sutrumpina apdorojimo laiką</li><li>• Mažina taninų ir kartumo ekstrakciją</li><li>• Pagerina flotaciją ir filtraciją</li></ul>

**DOZAVIMAS**  
1–3 mL / 100 L (arba 100 kg)  
Darbinė temperatūra 15–17 °C

Skirta naudoti baltųjų vynu gamyboje