

Fermentas Trenolin FRIO DF Erbslöh



Fermentas Trenolin FRIO DF Erbslöh - **efektyvus fermentas šaltajam maceravimui nuo 5 °C**

Naujos rūšies pektinazės žaliava, su dideliu konversijos laipsniu, ypatingai žemoje temperatūroje, suteikia geresnį mentalo suslėgimo efektą ir skatina misos skaidrinimą.

papildomiems klausimams

22,30 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-545.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 3 g

Prekės aprašymas:

Fermentas Trenolin FRIO DF Erbslöh

– tai aukštos kokybės, skystas fermentas, skirtas greitam ir efektyviam pektino skaidymui vynuogių tyre ir sultyse šaltojo maceravimo metu. Šis produktas ypač naudingas, kai darbai vyndarių ūkiuose vykdomi esant žemai temperatūrai – net nuo +5 °C. **Trenolin Frio** užtikrina puikų rezultatą net per trumpą laiką ir žemomis sąlygomis, todėl idealiai tinka moderniems vyndarystės procesams.

Pagrindiniai privalumai:

- Efektyvi pektino hidrolizė tiek baltųjų, tiek raudonųjų vynuogių tyre
- Geresnis sulčių išsiskyrimas esant žemai temperatūrai
- Greitesnis skaidrumas ir lengvesnis nusodinimas
- Skatina aromatinių junginių išsiskyrimą baltųjų vynuogių maceravimo metu
- Palaiko spalvos išgavimą raudonųjų vynuogių fermentacijos metu
- Tinka naudoti visų rūšių vynui: baltam, rožiniam ir raudonam

Kodėl verta rinktis Fermentas Trenolin FRIO DF Erbslöh?

Skirtingai nei standartiniai fermentiniai produktai, **Trenolin® Frio** sudėtyje yra specialiai atrinktų pektinazių, veikiančių itin

žemoje temperatūroje. Dėl to fermentas išlieka aktyvus net tada, kai dauguma kitų enzymų nebeveikia. Be to, produktas yra **β-cinnamil esterazės (depsidazės)**, tad išvengiama nepageidaujamų šalutinių reakcijų, kurios gali pakenkti vyno skoniui ar aromatui.

Naudojimas ir dozavimas

Vynuogių tyre:

- 10 °C → 2–4 mL / 100 kg → 1–2 val.
- 8 °C → 3–6 mL / 100 kg → 2–3 val.
- 5 °C → 5–10 mL / 100 kg → 4–6 val.

Sultyse:

- 10 °C → 1–3 mL / 100 L → 2 val.
- 8 °C → 3–5 mL / 100 L → 3 val.
- 5 °C → 5–8 mL / 100 L → 4 val.

Svarbu: fermentą prieš naudojimą rekomenduojama praskiesti nedideliu kiekiu skysčio – tai pagerina paskirstymą inde. *Bentonitas inaktyvuoja fermentą*, todėl naudoti jį galima tik tada, kai pektinas jau pilnai suskaidytas (rekomenduojama atlikti pektino testą)

Pritaikymas vyndarystėje

Trenolin® Frio puikiai tinka naudoti šiais atvejais:

- Balto ir raudono mentalo greita, efektyvi pektinų hidrolizė ir, žinoma, mirkymo ir skaidrinimo procesai tik 5 ° C temperatūroje.
- Patobulinta spaudimo galimybė ir žemos temperatūros efektas, lemia greitesnį sulčių išgavimą, tuo pat metu esant sumažintai spaudimo jėgai ir sumažintam karčiųjų medžiagų įsisavinimui.
- Taikant žemesnę temperatūrą, skatinimas baltųjų vynuogių mentalo aromatas.
- Taikant maceraciją šaltoje temperatūroje, skatinamas raudonųjų vynuogių spalvos išgavimas.
- Baltųjų vynuogių šaltoji maceracija aromatui išgauti
- Raudonųjų vynuogių apdorojimas spalvai išgauti prieš fermentaciją
- Spaudimo efektyvumo didinimas žemoje temperatūroje
- Vyno išskaidymas, nusodinimas ar flotacija naudojant tokias priemones kaip Seporit PORE-TEC, Klar-Sol Super ar IsingClair-Hausenpaste

Laikymo sąlygos:

- Laikyti vėsioje vietoje
- Atidarius pakuotę, būtina sandariai uždaryti ir sunaudoti kuo greičiau
- Galiojimo laikas nurodytas ant pakuotės

Teisinis atitikimas ir kokybė

Produktas patvirtintas pagal **ES reglamentą Nr. 2019/934**, laboratorijoje iširtas grynumui ir kokybei užtikrinti. Naudojant būtina įsitikinti atitikimu nacionaliniams teisės aktams

Dozavimas

Spaudimo pagerinimas: mentalo pektinų hidrolizė

Misos skaidrinimo greitis: misos pektinų degradacija

Temperatūra

Dozavimas ml/100 kg

Reakcijos laikas

Temperatūra

Dozavimas ml/100 l

Reakcijos laikas

10 °C

2-4 ml

1-2 valandos

10 °C

1-3 ml

2 valandos

8 °C

3-6 ml

2-3 valandos

8 °C

3-5 ml

3 valandos

5 °C

5-10 ml

4-6 valandos

5 °C

5-8 ml

4 valandos

Ilgas kontakto laikas suteikia galimybę sumažinti dozės kiekį. Patartina atlikti pektinų testą, siekiant patikrinti aktyvumą. Atskiesti Trenolin® Frio DF nedideliu kiekiu vandens ir įdėjus į misą, gerai sumaišyti, kad būtų užtikrintas tolygus pasiskirstymas.

gamintojo puslapis

Nuotraukų galerija:

