

Fermentas Trenolin ROUGE DF Erbslöh



Fermentas Trenolin ROUGE DF Erbslöh – fermentas intensyviai raudonojo vyno spalvos ir skonio išgavimui

Fermentas Trenolin ROUGE DF Erbslöh yra idealiai pritaikytas, skystas, be deapsidazės, raudonojo vyno fermentas, skirtas raudonųjų vynuogių maceracijai.

papildomiems klausimams

113,13 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-546.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 2,5 g, 5 g

Prekės aprašymas:

Fermentas Trenolin ROUGE DF Erbslöh

– tai aukštos kokybės skystas fermentas, sukurtas specialiai raudonojo vyno gamybai per vynuogių masės fermentaciją ir termomaceraciją. Šis pektinazės pagrindu sukurtas fermentas padeda išgauti vaisiškus, švelnius ir intensyvios spalvos raudonuosius vynus. Idealiai pritaikytas, skystas, be deapsidazės, raudonojo vyno fermentas, skirtas raudonųjų vynuogių maceracijai.

Pagrindiniai privalumai:

- Skatina subalansuotą antocianinų ir taninų ekstrakciją, užtikrinant gilų spalvos intensyvumą ir harmoningą skonį.
- Tinka naudoti raudonojo vyno brandinimui barikuose, išlaikant vyno struktūrą ir aromatą.
- Fermentas yra be deapsidazės (cinnamyl esterazės), todėl išvengiama nepageidaujamų šalutinių reakcijų, galinčių pakenkti vyno skoniui ar aromatui.
- Laboratoriškai patikrintas dėl grynumo ir kokybės.

Naudojimo sritys:

Fermentas Trenolin ROUGE DF Erbslöh rekomenduojamas naudoti visų tipų raudonojo vyno gamyboje, ypač siekiant išgauti vaisiškus, švelnius ir intensyvios spalvos vynus. Jis tinka tiek tradicinei masės fermentacijai, tiek termomaceracijos procesams.

Dozavimas ir naudojimas:

Dozavimas priklauso nuo temperatūros ir norimo poveikio:

- **Masės fermentacija po vynuogių sutraiškymo:**
 - 8–10 mL / 100 kg masės
- **Termomaceracija po atvėsavimo (~20 °C):**
 - 6–8 mL / 100 kg masės
- **Termomaceracija po atvėsavimo (~50 °C):**
 - 3–5 mL / 100 kg masės

Rekomenduojama temperatūra: 15–17 °C. Fermento veiksmingumas priklauso nuo kiekio, temperatūros ir reakcijos laiko. Aukštesnė temperatūra padidina fermento efektyvumą, tačiau natūrali viršutinė riba yra 55 °C.

Naudojimo instrukcija:

Prieš naudojimą fermentą praskiesti nedideliu kiekiu skysčio, kad būtų užtikrintas tolygus paskirstymas inde. Fermento kiekis vienam indui ištirpinamas nedideliame kiekyje skysčio, norint užtikrinti geresnį paskirstymą.

Vėliau, įdėjus į indą, gerai sumaišomas.

Svarbu: bentonitas inaktyvuoja fermentą, todėl jį naudoti galima tik tada, kai pektinas jau pilnai suskaidytas.

Laikymo sąlygos:

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

Prekės ir poveikis

Trenolin® Rouge DF išlaisvina beveik visas vynuogių dažančiąsias medžiagas. Tuo pačiu metu, ištraukia taninus, kurie suteikia vynui būdingą charakterį. Individualios kontrolės priemonė leidžia pasirinkti fermentacijos procesą ir kontakto trukmę bei pertraukų laiką. Trenolin® Rouge DF veikimo režimas užtikrina, kad būtų užkirstas kelias pernelyg didelei taninų ir koloidų frakcijai. Trenolin® Rouge DF yra specialiu būdu išgrynintas fermentinis preparatas, todėl jis savo sudėtyje neturi depsidazės ir oksidazės šalutinio poveikio, tokiu būdu sustiprinamas vynuogių veislės charakteris ir šviežumas.

Dozavimas

Taikymo būdas

Įdėjimo momentas

Trenolin® Rouge DF dozavimas (ml/100 kg)

Fermentacija su luobelėmis

Po sutraiškymo

8-10

Termovinifikacija

Po atvėsavimo (apie 20°C)

6-8

Termovinifikacija

Po atvėsavimo (apie 50°C)

3-5

Teisinis atitikimas ir kokybė:

Produktas atitinka **ES reglamentą Nr. 2019/934**. Leistinas pagal šiuo metu galiojančius įstatymus ir teisės aktus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

gamintojo puslapis

Nuotraukų galerija:



TRENOLIN® ROUGE

FERMENTAS RAUDONOJO VYNO GAMYBAI

Pagrindiniai privalumai:

- Skatina antocianinų ir taninų ekstrakciją
- Tinka vyno brandinimui barikuose
- Be dehidrazės (cinnamyl esterazės)
- Laboratoriškai patikrintas dėl grynumo

Naudojimo sritys:

Visų tipų raudonajam vynui gauti

Dozavimas:

- Masės fermentacija po sutraiškymo: 8–10 mL / 100 kg
- Termomaceracija (20 °C): 6–8 mL / 100
- Termomaceracija (50 °C): 3–5 mL / 100