

# Fermentas Trenolin ROUGE DF Erbslöh



Trenolin® Rouge DF yra idealiai pritaikytas, skystas, be deapsidazės, raudonojo vyno fermentas, skirtas raudonųjų vynuogių maceracijai.

**1,34 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-546.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 2,5 g

## **Prekės aprašymas:**

Trenolin® Rouge DF yra idealiai pritaikytas, skystas, be deapsidazės, raudonojo vyno fermentas, skirtas raudonųjų vynuogių maceracijai.

Leistinas pagal šiuo metu galiojančius įstatymus ir teisės aktus. Grynumas ir kokybė įrodyti specializuotose laboratorijose.

## **Pritaikymas**

Intensyviai raudono, turtingo taninais, tvirtų, raudonų vynuogių vyno fermentavimas. Gautas raudonas vynas yra vientisas, stabilus ir intensyvios spalvos. Vyno išeiga, naudojant Trenolin® Rouge DF, padidėja iki 5-8%.

## **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 deapsidazės ir oksidazės šalutinio poveikio, tokiu būdu sustiprinamas vynuogių veislės charakteris ir šviežumas.

## **Dozavimas**

Trenolin® Rouge DF veikla priklauso nuo dozės, temperatūros ir kontakto laiko. Temperatūra turėtų būti aukštesnė nei 10 ° C, geriausia apie 15 ° C, ar daugiau. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo aktyvesnis fermentas. Natūrali viršutinė riba siekia iki 55 ° C temperatūros. Fermento kiekis vienam indui ištirpinamas nedideliame kiekyje skysčio, norint užtikrinti geresnį paskirstymą. Vėliau, įdėjus į indą, gerai sumaišomas.

## 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

Trenolin® Rouge DF tinka raudonojo vyno gamybai statinėse. Kontaktinis fermentavimo laikas priklauso nuo konkretaus atvejo ir turėtų siekti iki 1 valandos. Ilgas kontaktinis laikas yra naudingas. Kai temperatūra nukrenta žemiau 15 ° C, dozė ir kontaktinis laikas turi būti žymiai padidinti, pavyzdžiui, esant 12 ° C temperatūrai, dozė ir kontaktinis laikas, turėtų būti dvigubi. Įprastas alkoholio kiekis vyne iki 16% tūrio. SO<sub>2</sub> kiekis Trenolin® fermentų veiklai neturi įtakos. Bentonitas išaktyvuoja fermentus ir todėl neturi būti dedamas, kol fermentavimosi kontaktinis laikas nėra baigtas.

## Nuotraukų galerija:

