

Pektinazė Trenolin® BouquetPLUS



Pektinazė Trenolin® BouquetPLUS -aromato stiprinimo fermentas vynuogių tyrelei ir vynui

Pektinazė Trenolin® BouquetPLUS Naudojama mentalui, misai, malolaktinės fermentacijos metu bei vynui. Gali būti naudojamas prieš fermentaciją, kad išlaisvinti pirminius aromatus (aromato pirmtakus)

gamintojo puslapis

1,62 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-675.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 100 g, 2,5 g

Prekės aprašymas:

Pektinazė Trenolin® BouquetPLUS –

tai naujos kartos **aromato išlaisvinimo fermentas**, specialiai sukurtas naudoti **vynuogių tyrelei, misai, fermentacijos metu ir brandintame vyne**. Produktas pagrįstas **β-gliukozidazės aktyvumu**, kuris leidžia išlaisvinti aromatinius junginius dar prieš alkoholio fermentaciją ir stipriai padidina galutinio vyno **vaisiškumą bei kvapų kompleksumą**


Kam skirtas pektinazė Trenolin® BouquetPLUS ?

Šis fermentas naudojamas:

- Baltųjų ir raudonųjų vynuogių **misoje ar masėje**
- Fermentacijos metu
- Atliekant **malolaktinę fermentaciją**
- Brandintame vyne – ypač norint išryškinti vynuogės veislės kvapą

Jis **neturi depsidazės (cinnamyl esterase) aktyvumo**, todėl neišardo jau išlaisvintų kvapniųjų medžiagų – tai **svarbi savybė aromatiniam vynui**

Nauda ir poveikis

-  **Išlaisvina aromatinius junginius iš vynuogių žievelių (pvz., terpenus)**

- ✓ Padidina **vaisiškumo intensyvumą**
- ✓ Tinka visų tipų vynams: baltam, rožiniam, raudonam
- ✓ Galima naudoti skirtinguose gamybos etapuose – nuo misos iki brandinto vyno
- ✓ Nėra konservantų, draugiškas moderniai vyndarystei

Dozavimas ir naudojimas

ml/100 l ar 100 kg mentalo

Mentalas

Apytiksliai 7-10

Fermentacijos metu

Vidutiniškai 5-10

Misa

Apytiksliai 7-10

Vynas

Vidutiniškai 10-15

Naudojimo laikas

Paprastai bent 1 valanda, priklausomai nuo pektino kiekio ir sąlygų.

Patarimas

Efektivumas priklauso nuo produkto kiekio, temperatūros ir reakcijos laiko. Temperatūra turi būti aukštesnė nei 12 °C , pageidautina aukštesnė nei 15 °C. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo aktyvesnis fermentas. Maksimali temperatūra 55 °C.

Taikymas

Praskiesti atitinkamą kiekį fermento trupučiu skysčio, tam, kad pasiekti geresnį paskirstymą.

Dėmesio

Bentonitas deaktyvuoja fermentą, todėl bentonitas turėtų būti naudojama tik tada, kai pektinas bus visiškai suskaidytas (pektino testas).

Veikimo trukmė – ne trumpiau kaip **1 savaitė**. Temperatūra turi būti bent **12 °C**, geriausiai – nuo **15 °C**. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo greitesnis fermento veikimas. Viršutinė riba – **55 °C**

Naudojimo instrukcija

1. Fermentą **praskieskite** nedideliu kiekiu vandens ar vyno ir supilkite į talpą.
2. **Tolygiai išmaišykite**, kad fermentas pasklistų visame tūryje.
3. Venkite naudoti fermentą **kartu su bentonitu** – šis **deaktyvuoja fermentą**. Bentonitą naudoti tik po pektino skaidymo arba praėjus savaitei po fermento įpylimo.

Laikymo sąlygos

- Laikyti **vėsioje vietoje**
- Atidarius – **tvirtai uždaryti**, sunaudoti kuo greičiau
- Vengti šilumos šaltinių ir saulės šviesos

✓ Kodėl verta rinktis Pektinazė Trenolin® BouquetPLUS?

- Ypač tinkamas **kvapiesiems ir aromatiniams vynams**
- Veikia įvairiuose etapuose – nuo sulčių iki galutinio produkto
- **Nesunaikina aromato junginių**
- Tinka tiek **tradicinei vyndarystei**, tiek moderniems metodams

Leidžiamas naudoti pagal šiuo metu galiojančius ES įstatymus ir reglamentus. Grynumas ir kokybė yra įrodyta specializuotose laboratorijose.

Plius - *Nauja formulė reiškia papildomą naudą!*

Šio savybės yra būdingos Trenolin® PLUS serijos fermentams

- *Receptas (sudėtis) optimizuotas šiuolaikinės vyndarystės;*
- *Sudėtyje nėra deksidazės (nėra cinnamoil esterazės veiklos);*
- *Nėra konservantų.*

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:

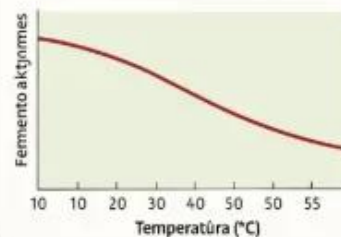


Trenolin® BouquetPLUS

Aromato išlaisvinimo fermentas vynuogių tyrėlei ir vynui

Paskirtis

- Išlaisvina aromatinius junginius, pvz., terpenus
- Padidina vyno vaisiškumą ir aromatą
- Tinka misai ar vynui (baltam, rožiniam, raudonam)



Dozavimas

Pritalkymas	ml / 100 L ar 100 kg
Vynuogių tyrėlė	~ 7–10
Misa	~ 7–10
Fermentacijos metu	~ 5–10
Brandintas vinas	~ 10–15

Depsidazės

(cinnamyl ester case a) nėra

Depsidazės (cinnamyl esterase) nėra