

ENZYM TRENOLIN BOUQUET PLUS 1 KG, ERBSLOH



© Erbslöh

Cena brutto:
723 zł

Cena netto:
588 zł

Trenolin Bouquet Plus pektoenzym

Płynny enzym pektolityczny o wysokiej czystości, wyizolowany w celu uwolnienia aromatu. Nie zawiera depsydyzy.

Opis produktu:

Trenolin Bouquet Plus to preparat enzymatyczny o wysokiej czystości, rozkładający pektyny w zacierze winogronowym, rozdrobnionych winogronach i moszczu. Trenolin Bouquet Plus niweluje skutki uboczne rozszczepienia beta-glikozydowego, które w odniesieniu do danej odmiany wina, powodują wyzwolenie związanych substancji zapachowych, np. alkoholi terpenowych. Typowy bukiet danej odmiany wina staje się wyraźniejszy i bardziej treściwy, dzięki uwalnianiu aktywnych składników smakowych owoców.

Cel stosowania:

- Uwolnienie substancji aromatycznych ze skórek winogron
- Uwolnienie aromatu i substancji smakowych alkoholi terpenowych

Produkt i działanie:

Różnorodny charakter win zawdzięcza się substancjom odpowiedzialnym poza bukiet, pochodzącym z winogron. Jednakże u niektórych odmian winorośli te substancje są obecne tylko w postaci związanej i dlatego nie mogą w pełni się rozwinąć. Zdarza się to najczęściej w przypadku odmian Traminer i Muskateller, a również Scheurebe, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling i innych białych win. Terpeny charakteryzujące bukiet tych win występują najczęściej w formie związanej, jako glikozydy terpenowe. Enzymy obecne w owocach, które mogą uwolnić pożądane terpeny, występują najczęściej w niewystarczających ilościach. Ponadto enzymy zawarte w drożdżach również nie radzą sobie z uwalnianiem terpentyn. Zwiększenie uwalniania terpentyn zachodzi podczas wydłużonego czasu maceracji. Nie jest to jednak zalecane, ze względu na zwiększanie się zawartości substancji tannicznych oraz ryzyko mikrobiologiczne. W tej sytuacji pomoc może dodać odpowiedniego enzymu. Trenolin Bouquet Plus jest preparatem enzymatycznym oczyszczonym w specjalnym procesie, dzięki czemu jest wolny od niepożądanych działań depsydyazy i oksydazy, co skutkuje zachowaniem świeżości charakteru danej odmiany.

Dawkowanie i stosowanie:

Najlepszym czasem na zastosowanie Trenolin Bouquet Plus jest dobiegająca końca fermentacja. Dawka w przybliżeniu 10mL/100L może być dodana bezpośrednio, mieszanie następuje poprzez aktywność fermentacyjną. Najlepszym momentem na dodanie jest ostatni kwartał procesu fermentacji, gdy resztkowa gęstość moshczu wynosi 15-25° Oechsle. Istnieje również możliwość dodawać Trenolin® Bukett do młodego wina. Dawkować należy jednakże bezpośrednio po zakończeniu fermentacji, gdyż na tym etapie temperatura jest w dalszym ciągu wystarczająco wysoka (jeśli to możliwe powyżej 15°C). Na aktywność enzymatyczną Trenolin Bouquet Plus nie ma wpływu zwyczajowa zawartość alkoholu w winie (do 16% objętości) oraz prawnie dopuszczona maksymalna dawka SO₂.

Uwaga: Bentonit inaktywuje enzymy i w związku z tym nie może być dodany przed zakończeniem czasu działania enzymu.

Stosowanie Trenolin Bouquet Plus nie jest zalecane w odniesieniu do win czerwonych. Może to powodować utratę koloru.

Przechowywanie:

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Otwarte opakowania natychmiast szczelnie zamknąć.

TRENOLIN BUKETT to preparat enzymatyczny do rozkładu pektyny w zacierze i moshczu. Ponadto cechuje go aktywność beta-glikozydazy, która uwalnia składniki aromatyczne wina (terpeny). Poprzez uwalnianie naturalnych terpenów z aromatycznych odmian winorośli wina staje się jeszcze bardziej aromatyczne i pełniejsze.

Dawkowanie: enzym należy dodać w ostatniej fazie fermentacji, do młodego wina. Zalecana dawka: 10 ml/hl. Rozproszenie preparatu w całej objętości wina zapewni aktywność fermentacyjną drożdży. Enzym najlepiej dodać kiedy zawartość cukru resztkowego wynosi około 4 - 6 g/l.