

ENZYM TRENOLIN MASH DF



Trenolin Mash 1 kg płynny pektoenzym, Innowacyjny kompleks enzymów do maceracji białych win, nie zawiera depsyduzy.

Opis produktu:

Trenolin®Mash DF to wyjątkowo wysoce aktywny kompleks enzymatyczny do maceracji białych winogron.

Cel stosowania:

- Skrócenie czasu maceracji
- Intensyfikacja aromatów
- Delikatna i łagodna ekstrakcja soku, dzięki zwiększonemu samociekowi
- Redukcja ewentualnych negatywnych skutków infekcji mikrobiologicznych
- Redukcja nacisku prasy

- Zmniejszenie wchłaniania/zanieczyszczenia polifenolami
- Bardzo dobre rozdzielanie się koloidalnych cząsteczek makro
- Redukcja koloidów mogących powodować zmętnienie
- Przyspieszenie samoistnego klarowania moszczu
- Poprawia późniejszą filtrację

Dawkowanie i stosowanie:

Aktywność Trenolin® Mash DF zależy od dawki, temperatury i czasu działania. Temperatura stosowania powinna wynosić około 10- 15C. Im wyższa temperatura, tym bardziej aktywny enzym. Enzym rozcieńczyć niewielką ilością wody, dodać do rozdrobnionych winogron i wymieszać. Należy zapewnić równomierne rozprowadzenie preparatu. Dawka wynosi 1-4 ml na 100kg pulpy. Czas działania enzymu powinien wynosić przynajmniej 2-6 godzin.

Przechowywanie:

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