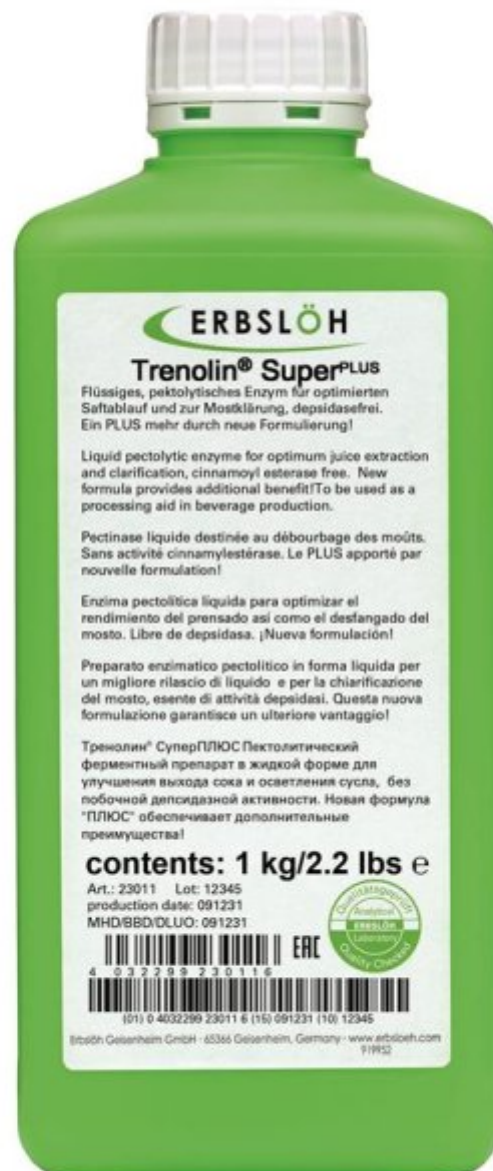




ENZYM TRENOLIN SUPER PLUS 1 KG ERBSLOH



© Erbslöh

Trenolin® Super Plus to wysoce aktywna płynna pektynaza, która zapewnia szybką degradację pektyny. Dzięki zastosowaniu preparatu czas tłoczenia (wyciskania) soku ulega znacznemu skróceniu, a wydajność tłoczenia wzrasta. W soku osiąga się szybką i zwartą sedymentację osadu, a kolejne etapy filtracji są znacznie efektywniejsze.

Dawkowanie

Czerwone/Białe Winogrona: 8 ml/hL, Sok: 3 ml/hL, Wino: 5 ml/hL



Stosowanie

Optymalna temperatura stosowania preparatu: 15°C (59°F), ale Trenolin Super działa już w temperaturze 12°C (54°F). Im wyższa temperatura, tym bardziej aktywny enzym.

Dodaj do niewielkiej ilości soku/wina i dokładnie wymieszaj przed dodaniem do naczynia. Minimalny czas kontaktu to 1 godzina i dłuższy czas kontaktu jest korzystny.

Przechowywanie

Przechowywać w chłodnym miejscu.

