



TRENOLIN® PROSTAB



Trenolin® ProStab - enzymatyczna stabilizacja białek w winie.

Trenolin® ProStab działa na termolabilne chitynazy i białka taumatynopodobne, które odgrywają decydującą rolę w tworzeniu zmętnień. Dzięki temu preparatowi stabilność białka można osiągnąć już na wczesnym etapie.

W skrócie:

- Produkt: proteaza





- Zakres stosowania: moszcze białe i różowe
- Cel: optymalna proteoliza

Cechy szczególne

- Zapobiega tworzeniu się zmętnienia białek w winie
- Oszczędność czasu pracy i kosztów
- Żadnych strat wina
- Brak zmian w aromacie i kolorze wina.

Dawkowanie 5 – 10 mL/hl

Opakowanie jednostkowe 5 kg

