

Trenolin Rot DF

Vysoko purifikovaný, enzymatický preparát

POPIS VÝROBKU

TRENOLIN ROT DF je vysoko efektívny, kvapalný pektolytický enzým. Kvalita je certifikovaná podľa **ISO 9001**.

POUŽITIE

Predovšetkým pri príprave červených vín a pri vysoko buketných sortách. Vedľa zlepšenej výlisnosti hrá hlavnú úlohu výťažnosť farbív pri jeho nasadení.

AKO SA POUŽÍVA

a) Studená fermentácia

Dávkuje sa do rmutu po odstrapinovaní a pomletí buď kontinuálne pri prečerpávaní, alebo jednotlivo do kvasných jednotiek. Dôležité je dokonalé premiešanie. Teplota cca 15-20°C. Dávky cca 15 ml/hl rmutu. Doba pôsobenia 2-5 dní. Potom sa môže rmut vylisovať.

b) Teplá fermentácia (ohrev rmutu)

Hrozno sa odstrapinuje a pomelie, rmut sa potom šetrne ohreje. Pred dávkovaním sa rmut znova ochladí na 55°C. Dávkuje sa 10 ml/100 kg rmutu. Lisovanie sa môže začať po 1 až 2 hodinách. Dôležité je dokonalé premiešanie. Teplota cca 45-55°C.

c) Rmut vysokobuketných odrôd

Použitím preparátu sa dosiahne lepšia výťažnosť buketných látok, predovšetkým pri krátkej prestávke medzi mletím a lisovaním. Teplota cca 15-25°C. Dávky cca 20 ml/hl. Doba pôsobenia cca 1-2 hodiny. **TRENOLIN ROT DF** účinkuje ďalej v mušte, kde odbúra všetok pektín, čím sa umožní veľmi dobré vyčírenie.

d) Príprava Rosé vín

Hrozno nemusí byť odstrapinované. Enzým sa dávkuje po pomletí v dávke cca 20 ml/hl pri teplote cca 15-25°C. Doba pôsobenia 2-10 hodín podľa požadovanej intenzity sfarbenia. Po vylisovaní enzým účinkuje ďalej a zabezpečí dokonalé odbúranie pektínu z muštu, čo podstatne urýchli dokonalé vyčírenie vína.

SKLADOVANIE

Skladovať v chlade. Balené v ochrannej atmosfére. Otvorené balenia čo najskor spotrebovať.

UPOZORNENIE!

Výrobca neručí za následky použitia preparátov, ktoré nezohľadňujú doporučené aplikácie.