

Trenolin Rouge DF

Enzým na prípravu intenzívne sfarbených červených vín

POPIS VÝROBKU

TRENOLIN ROUGE DF je vysokoaktívny enzým na prípravu červených vín. Vína pripravené za použitia preparátu majú intenzívne červenú farbu a plnšiu chuť zafarbenú vyšším obsahom trieslovín. Preparát je určený na ošetrenie rmutov modrých odrôd hrozna.

CIEL POUŽITIA

Náš konzument je zvyknutý u červených vín na plnšiu chuť a intenzívnejšiu arómu. Použitie preparátu zabezpečí efektívnu a ekonomicky výhodnú výrobu takýchto druhov vín. Takisto sa zvýší kapacita výrobného zariadenia v dôsledku skrátenia nakvášacieho času.

PRODUKT A ÚČINOK

TRENOLIN ROUGE DF uvoľňuje farbivo, ktoré sa nachádza v hrozne. Paralelne k tomu prebieha aj proces, ktorým sa uvoľňujú polyfenolické látky typické pre charakter niektorých odrôd viniča. Požadovaný účinok sa dosiahne cieleným použitím, resp. variabilnou dĺžkou doby pôsobenia enzýmu. Účinok preparátu je zvolený tak, aby nenastávalo nežiaduce nadbytočné uvoľňovanie trieslovín a koloidov.

POUŽITIE

TRENOLIN ROUGE DF dávkujeme priamo alebo zriedený v troche muštu. Dávkovanie je závislé od druhu spracovania červeného rmutu a požadovaných reakčných časov.

1. Nakvášanie (studená fermentácia)

Preparát sa dávkuje priamo pri mletí, resp. do rmutu. Pri teplote cca 15°C sa dávkuje 10 ml/100 l rmutu. V prípade vyšej teploty je možné dávku znížiť.

2. Ohrev rmutu na 50-60°C

Doba pôsobnosti 1-4 hod. Dávkovanie 8-10 ml/100 l rmutu. Pri dlhšom státi sa môže dávkovanie úmerne znížiť.

3. Ohrev rmutu na 80-85°C

Po ochladení na 40-50°C sa dávkuje 3-4 ml/100 l rmutu, hlavne za účelom zvýšenia výlisnosti a odstránenia koloidných zložiek a tým zlepšenia číriacich a filtračných vlastností vína.

SKLADOVANIE

Skladovať na chladnom mieste. Otvorené balenia ihneď tesne uzavrieť a čo najskôr spotrebovať.

UPOZORNENIE!

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