

## Trenolin Bukett DF

**Vysokopurifikovaný pektolytický  
enzým na uvoľňovanie  
arómy z hrozna**

### POPIS PRODUKTU

**TRENOLIN BUKETT DF** je vysokopurifikovaný enzymatický preparát na odbúranie pektínu v rmutu a mušte. Okrem toho sa vyznačuje betaglukozydázovou aktivitou, pomocou ktorej sa uvoľňujú do vína špecifické viazané aromatické komponenty (terpény). Uvoľnením prirodzených terpenov z aromatických odrôd hrozna, sa vína stávajú aromaticky silnejšie a plnšie. Čistota a kvalita je kontrolovaná odborným laboratóriom firmy Erbslöh Geisenheim. Kvalita je certifikovaná podľa **ISO 9001**.

### ÚČEL POUŽITIA

Buket zdravého vína je determinovaný buketnými látkami nachádzajúcimi sa vo východzej surovine, t.j. v hrozne. Tieto buketné látky sú v hrozne pevne viazané, a pri bežnom spracovaní sa do muštu dostávajú v obmedzenom množstve. Najvýraznejšie je to pri aromatických odrodách ako napr. Tramín, Iršay, Muškát ale aj Müller Thurgau, Rýnsky rizling a pod. Enzýmy s betaglukozydázovou aktivitou, sa nachádzajú aj v hrozne. Ich koncentrácia je však taká nízka, že požadovaný efekt získania arómy je možný ich pôsobením počas dlhšieho času, t.j. odležaním rmutu počas niekoľkých dní. Tento spôsob je však nevýhodný z hľadiska nutného šírenia rmutu a extrakcie nežiadúcich polyfenolických látok, ktoré potom vo víne spôsobujú problémy so stabilitou a senzorikou. Nezanedbateľné je aj nebezpečenstvo mikrobiologickej kontaminácie muštu. Najvýhodnejším riešením je použitie preparátu **TRENOLIN BUKETT DF**, čím sa odstráni nežiadúce vedľajšie účinky nakvášania rmutu.

### DÁVKOVANIE A POUŽITIE

Najlepším okamihom na použitie enzýmu **TRENOLIN BUKETT DF** je doznievajúce kvasenie. Doporučená dávka 10ml/hl sa môže priamo pridať do dokvášajúceho mladého vína. O premiešanie sa postará doznievajúca kvasná aktivita kvasiniek. Najlepším okamihom na pridanie enzýmu je posledná štvrtina kvasenia, kde obsah zbytkového cukru je ca. 4-6 °CSN.

Požadované množstvo enzýmu sa rozpustí v cca. 5 násobnom množstve vína a vleje sa do kvasnej nádoby. Použitie v mladom víne je tiež možné, ale teplota vína by nemala klesnúť pod 15°C. Enzým nedoporučujeme používať pri výrobe červených vín, pretože pôsobením enzýmu môže dôjsť ku strate farebnosti. Tak isto počas pôsobenia enzýmu prosíme aby ste nepoužívali žiadne preparáty na báze bentonitu. Ako je známe bentonit absorbuje bielkoviny a každý enzým je vo svojej podstate bielkovina. Po dosiahnutí požadovaného účinku, je možné bez problémov číriť aj bentonitom.

Pokusy v prevádzkových podmienkach dokázali že **TRENOLIN BUKETT DF** sa výborne osvedčil pri aromatických odrodách hrozna, ale aj pri odrodách ako je Rýnsky rizling, Veltlínske zelené a MüllerThurgau.

### SKLADOVANIE

Skladovať v chlade a v suchu. Otvorené balenia dobre uzavrieť a čo najskôr spotrebovať

### UPOZORNENIE!

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