

Trenolin Super DF

Vysokoaktívny pektolytický enzymatický preparát na ošetrovanie rmutu, muštu a mladého vína

POPIS VÝROBKU

TRENOLIN Super DF je pektolytický enzymatický preparát bez deksidázovej aktivity určený na ošetrovanie rmutu, muštu a mladých vín. Použitie je povolené súčasnými platnými predpismi. Čistotou a kvalitou zodpovedá kritériám vínného zákona SRN a interným normám firmy ERBSLÖH Geisenheim. Kvalita je certifikovaná podľa ISO 9001.

CIEĽ POUŽITIA

Pektolytická aktivita umožňuje ekonomicky výhodnú aplikáciu preparátu, čím sa dosiahne vyššia výťažnosť šťavy a zvýšenie kapacity lisovacieho zariadenia. Popri tom sa zabezpečia výrazne lepšie číriace a filtračné vlastnosti nápojov.

Hlavné oblasti použitia:

- Zvýšenie podielu samotoku
- Zlepšenie čírenia
- Zlepšenie filtrácie
- Príprava sladkých rezerv
- Zlepšenie buketnej sviežosti v dôsledku neprítomnosti deksidáz v preparáte

PRODUKT A ÚČINOK

1. Ošetrovanie rmutov

Použitie enzýmu zabezpečí „stekutenie“ rmutu t.j. vysoký podiel tzv. samotoku. Z toho vyplývajúce skrátené časy lisovania umožnia zvýšiť celkovú kapacitu lisovacieho zariadenia. Tak isto podstatné skrátenie styku rmutu so vzduchom má pozitívny vplyv na kvalitu budúceho nápoja. Podľa doterajších skúseností sa zvýši výťažnosť pri aplikácii preparátu TRENOLIN Super DF o 6-10 %. Mimoriadne výhodné je použitie enzýmu pri ťažko lisovateľných odrodách viniča, ako napr. Silvánske. V tomto prípade sa ušetrí až 50 % lisovacieho času. Doteraz sa na dosiahnutie optimálnej výťažnosti muselo hrozno 6-10 hodín nakvásať. Týmto spôsobom sa okrem žiadúceho zníženia viskozity a tým zvýšenia výťažnosti, dosiahla aj nežiaduca extrakcia polyfenolov do muštu. Okamžitým spracovaním hrozna pri aplikácii enzýmu zamedzíme tomuto negatívnemu javu.

2. Odstránenie polysacharidov

Použitím preparátu TRENOLIN Super DF sa dosiahne rýchla a kompaktná separácia kalov. Okrem toho sa zvýši kapacita filtra resp. separátora. Podľa skúseností sa mladé vína ošetrované týmto preparátom dajú veľmi dobre filtrovať. Pri príprave sladkých rezerv je použitie enzýmu nevyhnutné. TRENOLIN Super DF sa nechá pôsobiť 1/2 hodiny. Potom sa aplikuje NACALIT PORE-TEC na adsorbciu bielkovín s následným čírením želatínou a kremičitým sólom. V priebehu niekoľkých hodín dosiahneme úplne číry nápoj, ktorý môže ísť hneď na jemnú filtráciu.

3. Ošetrovanie mladých vín

Mladé vína obvykle obsahujú nízke resp. žiadne množstvá pektínov. Napriek tomu, na základe skúseností z praxe sa ukazuje, že aj v tomto prípade aplikácia preparátu spôsobí podstatne lepšiu filtrovateľnosť. Toto ošetrovanie nedoporučujeme robiť naslepo, ale optimálne dávky určiť pomocou súpravy OENOTEST.

POUŽITIE

TRENOLIN Super DF sa môže dávkovať priamo, zriedený s muštom, resp. mladým vínom. Dôležité je dokonalé premiešanie a rozdelenie enzýmu v celom objeme ošetrovaného nápoja. Všeobecne aktivita enzýmov stúpa so vzrastajúcou teplotou. Teplotou nad 55 °C sa však enzýmy inaktivujú. Preto pri krátkodobom zahriatí prosíme dávkovať enzým až po ochladení. Optimálna teplota aplikácie je 15-25 °C.

Nasledujúca tabuľka udáva orientačné doporučené dávky:

CIEĽ POUŽITIA	*DÁVKOVANIE (ml/hl)	DOBA STÁTIA (hod.)
Biele vína		
Rmut	8-10	1-2
Mušt	3-5	min. 1/2
Mladé víno	3-5	-
Sladké rezervy		
Rmut alebo mušt	4-6	min. 1/2
Šťava	2-4	-

*DÁVKOVANIE pri teplote 15 °C

SKLADOVANIE

Prosíme skladovať v chlade !!! Otvorené balenia v krátkom čase spotrebovať. Pri dlhodobom skladovaní zmraziť.