

POPIS VÝROBKU

Trenolin® FastFlow DF je kapalný, vysoce aktivní speciální enzym pro intenzivní rozklad pektinu ve rmutu i moštu u odrůd bohatých na pektin. Pro zvýšení filtračního výkonu u bílých a červených mladých vín díky rozkladu rozvětveného zbytkového pektinu. Moderní, enzymatická aktivita štěpící pektin, jako je arabinogalaktan-II-hydroláza (ag -II-hydroláza), urychluje účinek klasických pektináz. Trenolin® FastFlow DF je bez depsidázy.

Povolený podle současných zákonů a nařízení EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

CÍL OŠETŘENÍ

- Rychlejší, intenzivní rozklad pektinu ve rmutu z révových odrůd bohatých na pektiny, jako např. Sylvánské a Tramín. V důsledku toho vylepšení lisování, velmi dobrá účinnost také za nízkých teplot pomocí dodatečné úpravy inovativní Erbslöh- studenou pektinázou.
- Cílený rozklad rozvětvených částí v pektinu pro efektivní pektinovou hydrolyzu v moště, proto rychlejší ztráta kapacity vázané vody pektinu, rychlé snížení viskozity a podpora čištění moštu.
- Lepší čířicí účinek ošetřujících přípravků Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste a Blankasit®/Klar-Sol Super při sedimentačním a flotačním způsobu díky redukci neutrálních pektinových frakcí.
- Zvýšení filtračního výkonu u bílých mladých vín z révových odrůd bohatých na pektiny.
- Zvýšení filtračního výkonu u červených mladých vín všeobecně díky pokračujícímu rozkladu a tím minimalizace velikosti molekul zbytkového pektinu.

PRODUKT A ÚČINEK

Pektin z hroznů je zejména bohatý na postranní řetězec arabinogalaktan-II v Hairy regions. Protože je pektin z hroznů obtížněji odbouratelný než pektiny z jiných druhů ovoce, zůstává více nerozložený, rozvětvený zbytek pektinu ve rmutu, moštu a víně. To způsobuje vyšší zatížení koloidy a viskozitu, která se negativně projevuje na vylisování, čištění a filtraci. Obzvláště zřetelně se to projevuje u odrůd bohatých na pektin, jako např. Sylvánské a Tramín, ale také u všech odrůd červených vín. To je známé především u značně horší filtrace červených vín ve srovnání s bílými víny. Trenolin® FastFlow DF je speciální enzym pro zesílenou hydrolyzu rozvětveného bočního řetězce arabinogalaktanu-II hroznového pektinu, který je dodatečně upraven s inovativní chladnou pektinázou z Erbslöhu. Díky této úpravě je možné efektivní štěpení pektinu v teplotním rozsahu již mezi 5 °C a 10 °C. Trenolin® FastFlow DF se také používá velmi efektivně i při vyšších teplotách.

DÁVKOVÁNÍ

Případ použití	Dávkování	Doba reakce při 15 °C
Lisování	6-10 ml/ 100 kg	2-4 hodiny
Čištění	4-8 ml/ 100 kg	4-8 hodin
Filtrace	3-6 ml/ 100 kg	2-5 dní

Úspěšná hydrolyza pektinu je závislá na odrůdě hroznů, teplotě reakce a reakční době. Za dobrých reakčních podmínek se může dávka redukovat, za nepříznivých reakčních podmínek se musí dávkování zvýšit. Trenolin® FastFlow DF se rozředí v malém množství vody, přidá se do rmutu, moštu, mladého vína a dobře promíchá.

SKLADOVÁNÍ

Skladovat v chladnu. Otevřená balení těsně uzavřít a brzy spotřebovat.

Naše návody k použití výrobků a doporučení k ošetření jsou založeny na nynějším stavu našich zkušeností. Protože nám ve většině případů není znám předchozí způsob ošetření a protože by mohlo dojít k nesprávné aplikaci při zpracování (nebo ošetřování) přírodních produktů, jsou tato doporučení jen všeobecné povahy a slouží jako rada uživatelům. Bez zvláštního písemného prohlášení z naší strany, které by se týkalo konkrétního problému, nemají tyto všeobecné pokyny žádnou právní závaznost ani záruku. Veškeré informace odpovídají nynějším právním předpisům EU.

1/C
Trenolin®
FastFlow DF

**Kapalný speciální
enzym pro intenzivní
rozklad pektinu,
lepší lisovatelnost a
vylepšení
filtrovatelnosti u
bílých a červených
vín.**