

KOMENTÁŘ K PRODUKTU

Trenolin® Frio DF je kapalný, vysoce aktivní speciální enzym pro rychlejší, efektivní rozklad pektinů ve rmutu a moštu při studené maceraci a číření již od 5 °C. Vybrané nové pektinázové suroviny s vysokým stupněm působení také za extrémě nízkých teplot zajistí ve rmutu lepší lisovací výkon, resp. podporují při ošetření moštu čířící vlastnosti. Trenolin® Frio DF neobsahuje depsidázu. Povoleno podle současných platných zákonů a nařízení EU. Testováno odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

F

CÍL OŠETŘENÍ

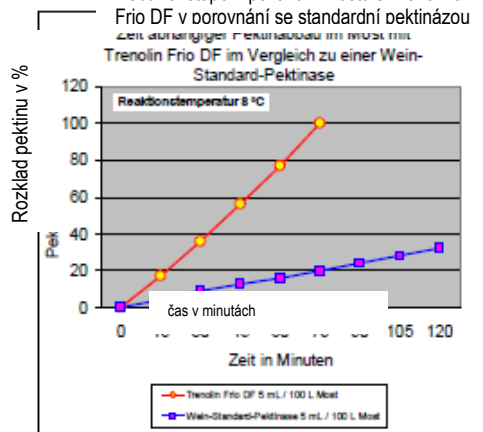
- Rychlá, efektivní hydrolyza pektinů v bílém a červeném rmutu při studené maceraci od 5 °C.
- Zlepšené lisování za nízkých teplot při sběru - díky rychlejšímu odšťavnění při nízkém lisovacím tlaku za současně nízkého vlivu hořkých látek.
- Podpora uvolnění prekurzorů aroma při studené maceraci bílého hroznového rmutu.
- Podpora uvolnění barvy při studené maceraci červených hroznů před kvašením rmutu, např. při „karbonické maceraci“.
- Lepší vyluhování barvy matolinového klobouku při technice vstřiku a uvolnění CO₂ ve všech způsobech kvašení rmutu díky nízké viskozitě rmutu.
- Optimalizace číření moštu úplným rozkladem pektinu za nízkých teplot od 5°C.
- Rychlejší čířící účinek ošetřujících přípravků Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste a Blankasit®/ Klar-Sol Super v procesu sedimentace a flotace.

Kapalný speciální enzym k efektivnímu rozkladu pektinů při studené maceraci a číření za chladu již od 5 °C, bez depsidázy

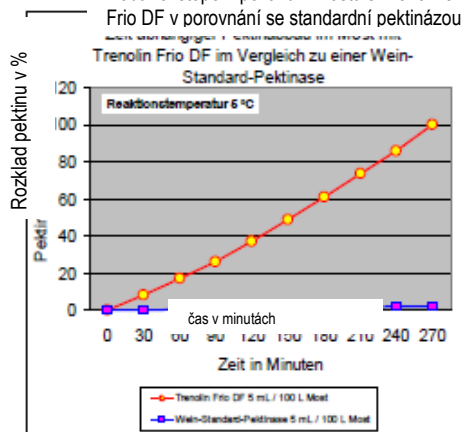
PRODUKT A ÚČINEK

Díky optimalizovanému vzájemnému působení vybrané nové pektinázové suroviny umožňuje Trenolin® Frio DF efektivnější rozklad pektinu již při teplotě od 5°C. Ve rmutu se hydrolyzují přednostně rozpuštěné pektiny s vysokou kapacitou vázané vody a z toho plynoucí vysoká viskozita, což vede k lepšímu odtoku moštu při nízkém lisovacím tlaku. Tím se sníží vliv nežádoucích hořkých látek. Také v moštu rozpuštěný pektin, který udržuje kalové částice ve vznosu, ztrácí působením enzymu svou vázanou vodu a kaly mohou být odstraněny pomocí filtrace, separace nebo flotace. Je nutné vzít na vědomí, že sedimentace kalových částic osvobozených od pektinů probíhá i přes extrémně nízké teploty pomaleji. Použití Trenolinu® Frio DF zaručuje vysokou úspornost díky mimořádnému výkonu při porovnání krátké doby působení také za

Doba rozštěpení pektinů v moštu s Trenolinem Frio DF v porovnání se standardní pektinázou



Doba rozštěpení pektinů v moštu s Trenolinem Frio DF v porovnání se standardní pektinázou



nízkých teplot.

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 uživatelů. 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.

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

Vylepšení lisovatelnosti: pektinová hydrolýza ve rmutu		
teplota	Dávka ml/100 kg	Reakční doba
10 °C	2 - 4 ml	1-2 hodiny
8 °C	3 - 6 ml	2-3 hodiny
5 °C	5 -10 ml	4-6 hodiny

Urychlení moštového číření: rozklad pektinu v moštu		
Teplota	Dávka ml/100 l	Reakční doba
10 °C	1-3 ml	2 hodiny
8 °C	3-5 ml	3 hodiny
5 °C	5-8 ml	4 hodiny

Delší reakční doba umožňuje redukci množství dávky. K ověření efektivity se doporučuje provést test na pektin. Trenolin® Frio DF se rozředí v malém množství vody, přidá se do rmutu/moštu a dobře promíchá.

SKLADOVÁNÍ

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