

Pektinazė Trenolin® BouquetPLUS



Naudojama mentalui, misai, malolaktinės fermentacijos metu bei vynui. Gali būti naudojamas prieš fermentaciją, kad išlaisvinti pirminius aromatus (aromato pirmtakus)

18,15 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-675.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 100 g, 2,5 g

Prekės aprašymas:

Trenolin® BouquetPLUS yra be dehidrazės, aromatą atpalaiduojantis ypatingas fermentas.

Naujai sukurta β -glycosidazė gali būti naudojama mentalui, misai, malolaktinės fermentacijos metu bei vynui. Dėl cukrui tolerantiškos β -glycosidazės aktyvumo Trenolin® BouquetPLUS gali būti naudojamas prieš fermentaciją, kad išlaisvinti pirminius aromatus (aromato pirmtakus).

Kiti privalumai

- Išlaisvina aromato junginius iš vynuogių
- Išlaisvina augalinius terpenus
- Platus panaudojimo spektras, optimizuoja vyno vaisiškumą

Rekomenduojama

- Visų tipų vynams

Patarimas

- Fermentų grynumas yra lemiamas, ypač aromo fermentai. Trenolin® BouquetPLUS vyną apsaugo nuo aromato junginių skilimo, nes jo sudėtyje nėra cinnamoyl esterazės.

Leidžiamas naudoti pagal šiuo metu galiojančius ES įstatymus ir reglamentus. Grynumas ir kokybė yra įrodyta specializuotose laboratorijose.

Plius - *Nauja formulė reiškia papildomą naudą!*

Šio savybės yra būdingos Trenolin® PLUS serijos fermentams

- *Receptas (sudėtis) optimizuotas šiuolaikinės vyndarystės;*
- *Sudėtyje nėra dehidrazės (nėra cinnamoyl esterazės veiklos);*
- *Nėra konservantų.*

Dozavimas

ml/100 l ar 100 kg mentalo

Mentalas

Apytiksliai 7-10

Fermentacijos metu

Vidutiniškai 5-10

Misa

Apytiksliai 7-10

Vynas

Vidutiniškai 10-15

Naudojimo laikas

Paprastai bent 1 valanda, priklausomai nuo pektino kiekio ir sąlygų.

Patarimas

Efektyvumas priklauso nuo produkto kiekio, temperatūros ir reakcijos laiko. Temperatūra turi būti aukštesnė nei 12 °C , pageidautina aukštesnė nei 15 °C. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo aktyvesnis fermentas. Maksimali temperatūra 55 °C.

Taikymas

Praskiesti atitinkamą kiekį fermento trupučiu skysčio, tam, kad pasiekti geresnį paskirstymą.

Dėmesio

Bentonitas deaktyvuoja fermentą, todėl bentonitas turėtų būti naudojama tik tada, kai pektinas bus visiškai suskaidytas (pektino testas).

Nuotraukų galerija:

