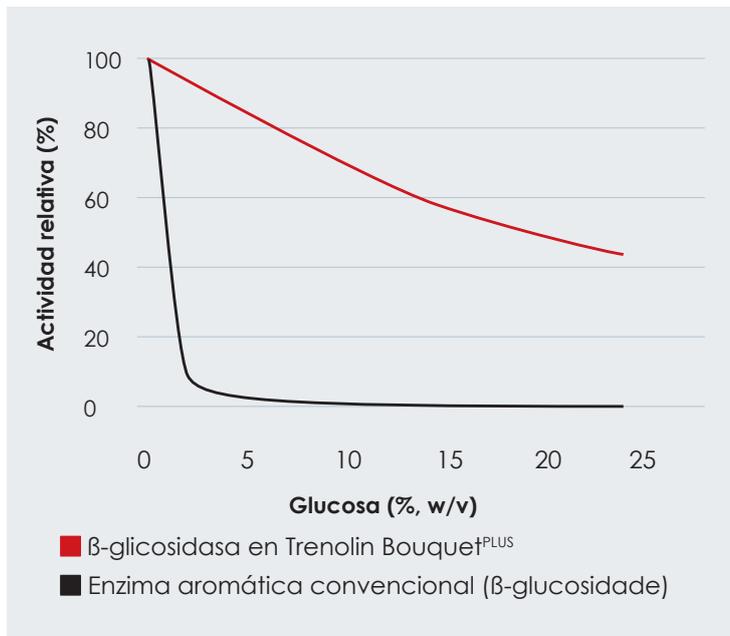


Trenolin[®] Bouquet^{PLUS}

Enzima líquida pectolítica de alta actividad pectinasa y marcada actividad β -glucosidasa para un potente efecto de liberación de aromas; libre de actividad Cinamil Esterasa

Trenolin Bouquet^{PLUS} está diseñada para una fuerte extracción de precursores aromáticos y develación de aromas.



Porcentaje de actividad de Trenolin Bouquet^{PLUS} según el porcentaje de glucosa presente

La actividad β -glucosidasa tolerante al azúcar de Trenolin Bouquet^{PLUS} permite una aplicación antes y durante la fermentación alcohólica, fermentación maloláctica y vino terminado, para la liberación temprana de los precursores aromáticos presentes en la uva, el mosto y el vino.

La gama Trenolin

Nombre de Enzima	Extracción	Rendimiento en prensa	Clarificación y desganga-do estático	Flotación	Incremento aromático	Estabilización e Incremento de color	Termo-vinificación	Filtración	Crianza sobre Lías
Trenolin Sur Lies	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Trenolin Bouquet Plus	-	-	-	-	●	-	-	-	-
Trenolin Mash DF	●	●	●	●	●	-	-	●	-
Trenolin Thermo-Stab	●	●	●	-	-	-	●	●	-
Trenolin Rouge DF	●	●	●	-	-	●	-	-	-
Trenolin Pexx	●	●	●	●	-	-	-	-	-

Actividad de la gama Trenolin en el Mosto o Vino.

Aplicaciones



- En la uva despalillada, extrayendo precursores aromáticos de las pieles inclusive.
- En el mosto previo a la fermentación.
- En el mosto-vino durante la fermentación alcohólica.
- En el vino terminado para develación de aromas.

Resultados

Recomendada para todos los estilos de vinos, blancos, tintos y rosados ya que optimiza los procesos de vinificación modernos (maceraciones prefermentativas, métodos reductivos, etc).

Los vinos obtenidos presentan mayor intensidad aromática, mayor carácter varietal, resaltando el afrutado y floral gracias a la liberación de compuestos aromáticos de la uva como la liberación de diversos terpenos y norisoprenoides conjugados, conservándolos en el tiempo ya que está libre de actividad Cinamil esterasa.

Dosis

- En uva despallada: 5 – 15 mL/100 kg.
- En mosto: 4 – 8 mL/100 L.
- En mosto-vino: 4 – 8 ml/100 L.
- En vino: 4 – 8 ml/ 100 L. (según ensayo previo).

Modo de aplicación

Diluir la cantidad calculada en 10 partes de agua fría y purificada, adicionar al medio a tratar en forma homogénea logrando una distribución más uniforme.

La eficacia de la acción depende de la dosis añadida, temperatura y tiempo de reacción. La temperatura de tratamiento debe ser superior a 12°C, preferiblemente más de 15°C. Cuanto mayor sea la temperatura, más eficaz es la enzima. El límite superior es 55°C. El tiempo recomendado para la liberación completa de precursores y aromas es de 1 semana.

¡Atención! Las bentonitas desactivan a las enzimas. Utilizar Trenolin Bouquet^{PLUS} para la degradación completa de las pectinas y aplicar bentonita cuando se hayan degradado todas las pectinas o bien 1 semana después de la adición de la enzima.

Almacenamiento y Conservación

Se debe procurar el almacenamiento en lugares frescos y secos, entre 0-10 °C. Botellas abiertas deben ser cerradas herméticamente.

Estabilidad de almacenamiento: como máximo un 10 % de pérdida de actividad en 12 meses, si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

Presentaciones

- Envase de 0,1 kg.
- Envase de 1 kg.