

Trenolin[®] Mash

Innovador complejo enzimático líquido para la maceración de uvas blancas.

Trenolin Mash DF es un complejo enzimático líquido que reduce los tiempos de contacto en la maceración de uvas blancas, aumentando las características varietales y el volumen de mosto escurrido. Está libre de Depsidasa (actividad Cinamil esterasa).

Nombre de Enzima	Extracción	Rendimiento en prensa	Clarificación y desfangado 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 uvas blancas para vinificación tradicional.
- En uvas blancas que irán a maceración pelicular en frío.
- Elaboración de vinos rosados de calidad.

Resultados

- Aceleración de la maceración pelicular en frío de las uvas tras el despalillado y estrujado.
- Libera precursores aromáticos e Intensificación de los aromas varietales mediante la acción colateral de la actividad β -glucosidasa.
- Extracción suave del mosto ya que obtenemos mayor cantidad de mosto a menos presión. Requiere menos presión de trabajo para obtener mejores rendimientos en mosto flor.
- Reduce el tiempo del ciclo de prensado.
- Disminución de los efectos negativos de microorganismos al reducir el tiempo de contacto sólidos-líquidos.
- Acelera y mejora el desfangado estático.
- Reduce la extracción de polifenoles.
- Disminución de coloides relacionados con la turbidez.
- Mejora la filtración posterior.

Dosificación

De 1 a 4 ml/100 Litros o 100 kg vendimia.

Modo de Aplicación

- Diluir en agua pura al 10% para favorecer la distribución homogénea de la enzima en toda la uva a tratar.
- Adicionar lo más tempranamente posible a las uvas para mejorar la efectividad de la enzima.
- La temperatura de tratamiento debe ser superior a 12 °C y preferentemente superior a 15 °C. Cuanto mayor es la temperatura, más efectiva es la enzima. La temperatura óptima de trabajo entre los 15°C y los 17°C. El límite superior natural es de 55° C.
- Los tiempos de contacto son por lo general de al menos de 2 a 6 horas dependiendo del contenido de pectina de la variedad de uva tratada.
- La efectividad de la enzima depende de la cantidad de producto, temperatura y tiempo de reacción y las condiciones de trabajo.

¡Atención! Las bentonitas inactivan las enzimas, por lo que debe añadirse una vez la pectina esté degradada, confirmado por el test de pectina.

Almacenamiento y Conservación

Se debe procurar un almacenamiento en lugares frescos y secos, entre 0°C y 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 1 kg.