

# Trenolin® PEXX

**Enzima pectolítica líquida concentrada para reducir viscosidad en un corto período de tiempo.**

**Trenolin PEXX** mejora el desfangado estático y disminuye la viscosidad en mostos blancos y rosados en un corto período de tiempo. Está libre de Depsidasa (actividad Cinamil esterasa).

Trenolin PEXX garantiza una rápida hidrólisis de las pectinas en el mosto y, por lo tanto, una preparación óptima para todas las etapas de proceso posteriores, como la flotación, la ósmosis inversa y la concentración de mosto. Trenolin PEXX es líquido y altamente activo.

## La gama Trenolin

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 mostos rosados para alta eficiencia en desfangados estáticos o flotación.
- En uva tinta fresca antes de procesos de termo tratamiento para reducir la viscosidad de la masa.

## Resultados

- Reducción drástica de la viscosidad en poco tiempo.
- Acelera y mejora las condiciones del desfangado estático y de la flotación.
- Compacta el sedimento y aumenta los rendimientos de mosto limpio.
- Muy activa a valores bajos de pH < 3.
- Optimiza y facilita los procesos de osmosis inversa, concentradora de mostos.
- Favorece la posterior clarificación y filtración.

## 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 30 minutos, 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.

## Dosis

De 0,5 a 1,5 ml/100 Litros o 100 kg vendimia.

## 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 10 kg.