

# Trenolin® Sur-Lies

Complejo enzimático con fuerte actividad  $\beta$ -glucanasa.

**Trenolin Sur-Lies** es un complejo enzimático diseñado para aumentar los efectos de autólisis celular, incrementando la densidad y el volumen en boca de los vinos tratados, favorece la descomposición de las lías finas perforando la pared celular. Además, por su formulación, favorece la clarificación y filtración con un amplio espectro de eficiencia. Está purificado y exento de actividades secundarias como la Cinamil esterasa.

## La gama Trenolin

Nombre de Enzima	Extracción	Rendimiento en prensa	Clarificación y desgangado estático	Flotación	Incremento aromático	Estabilización e Incremento de color	Termoviniificación	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



- Vino joven aún en contacto con las lías.
- Vinos de cosecha tardía (Sauternes, Late Harvest entre otros)
- Vinos difíciles de clarificar.
- Vinos difíciles de filtrar (por presencia de glucanos y otros compuestos).

## Resultados

- En vinos jóvenes en contacto con las lías obtendremos una sensación en boca naturalmente mejorada. Mayor cremosidad, suavidad y sedosidad, gracias a la liberación de manoproteínas, mananos y grupos aminos de las paredes de las levaduras. Reduce las sensaciones amargas y astringentes de los taninos verdes. Vinos más estables.
- En vinos de cosecha tardía favorecemos el desfangado previo gracias a la eliminación de glucanos y disminución de la densidad del medio.
- En vinos difíciles de clarificar y/o filtrar, favorece la clarificación y mejoramiento de la filtrabilidad de los vinos tratados, al disminuir la densidad y eliminar sólidos compresibles del medio.

## Modo de aplicación

Diluir en 10 partes de agua fría y purificada, adicionar al medio a tratar en forma homogénea.

La dosis, la temperatura del medio, el tiempo de contacto y la cantidad de levadura (lías finas o lías) tiene un efecto positivo en la intensidad de la lisis de las levaduras y en el efecto en el vino. Las dosis recomendadas están basadas en temperaturas de 15°C.

Puede añadirse en fermentación en las mismas dosis cuidando de no utilizar bentonita. En caso de fermentar con bentonita, Trenolin Sur-Lies no debe agregarse hasta después del primer trasiego para lograr una efectividad total.

## Dosis

- Vinos jóvenes en contacto con las lías: 2 – 5 mL/100 L
- Vinos de cosecha tardía (Sauternes, Late Harvest, entre otros): 2 – 5 ml/100 L.
- Vinos difíciles de clarificar y/o filtrar: 2 – 20 ml/ 100 L según ensayos de laboratorio.

## Almacenamiento y Conservación

Almacene en un lugar fresco. Los paquetes que se han abierto deben sellarse herméticamente y utilizarse tan pronto como sea posible.

## Presentaciones

Botella por 0,1 Kg y 1 Kg.