

Trenolin® Thermo-Stab

Enzima pectolítica líquida termo-estable a altas temperaturas

Enzima líquida específica para termovinificación, termoflash y HTST. Ideal para adicionar en mostos termo tratados, acelerando la extracción de color y de taninos poco agresivos.

Es una enzima pectinasa termoestable para el enzimado en caliente hasta 75 ° C, además contiene otras actividades enzimáticas secundarias para la degradación coloidal en pasta refrigerada.

La gama Trenolin

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



- Cualquier tipo de termovinificación de uvas tintas sanas.
- Cualquier tipo de termovinificación de uvas tintas con podredumbre (*Botrytis cinérea*).

Resultados

- Descomposición intensiva y acelerada de la uva termotratada (pasta), sin maceración perjudicial y mejorando los rendimientos.
- Mejor extracción de pigmentos y polifenoles, sobre todo enotanninos y catequinas formadoras de estructura y estabilizadoras de color.
- Degradación completa de la pectina favoreciendo la flotación (reduce la formación de espuma), mejora el bombeo, el prensado y la filtración permitiendo una termovinificación exitosa.
- Disminución de la turbidez producida por coloides.
- Bajo riesgo microbiológico gracias a la reducción de los tiempos de reposo y maceración.
- Minimización de la reacción de Maillard mediante la desactivación de la Lacasa y la Polifenoloxidasas.

Modo de aplicación

- Trenolin Thermo-Stab DF se usa añadiendo una solución enzimática diluida al 10% en agua pura de forma continua en la despalladora de uva.
- La dosis es de entre 2 y 4 ml / 100 kg de pasta, según el método de termovinificación.

Se deben considerar los siguientes parámetros para obtener la dosis correcta:

- Temperatura máxima
- Tiempo de contacto y contenido de pectina de la variedad de uva.
- En cualquier caso, se deben evitar temperaturas superiores a 75° C.
- Si se usan temperaturas más altas, la pasta se debe volver a enfriar antes de añadir la enzima.

Dosis

2 a 4 mL/100 Litro o kg de uva a tratar.

Almacenamiento y Conservación

Se debe procurar de un almacenamiento en lugares frescos y secos, entre 0°C y 10°C.

Botellas abiertas deben ser cerrados herméticamente. Deben usarse tan pronto como sea posible.

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

Presentaciones

Bidón de 10 Kilogramos.