Enzimas Trenolin®

	Trenolin® Pexx	Trenolin® Mash DF	Trenolin® Bukett DF	Trenolin® Frío DF	Trenolin® Filtro DF	Trenolin® Xtra	Trenolin® Rouge DF
Tipo de vino	Blanco	Blanco	Blanco	Blanco/tinto	Blanco/tinto	Blanco/tinto	Tinto
Indicación	Desfangado	Maceración	Liberación de aromas	Desfangado a temperaturas bajas	Vendimia botryzada	Maceración	Maceración
Objetivos	Recomendada para tratar las cepas carnosas y recias. Mejora el rendimiento del mosto flor. Clarificación rápida y compacta. Reducción de riesgos de oxidación. Mejora la filtración.	Reducción del tiempo demaceración de la uva. Reducción de la presión en la prensa. Limita el aporte de polifenoles. Reducción de posibles influencias negativas microbiológicas. Acelera la autoclarificación del mosto. Intensificación de los aromas. Reducción de los coloides relacionados con la turbidez. Mejora la filtración posterior.	· Aplicación durante el último cuarto de la fermentación. · Favorece la liberación de los aromas. · Expresión del bouquet típico de cada variedad. · Liberación de los terpenos ligados.	Maceración a temperaturas bajas a partir de 5 °C. · Hidrólisis de la pectina rápida y eficaz. · Optimización de la clarificación de mostos. · Mejor rendimiento de prensado y extracción menor de polifenoles amargos. · Mejor extracción del color del sombrero.	Degradación de los glucanos procedentes de la botrytis. Mejora de la filtración posterior. Acelera la autoclarificación del mosto. Reducción de los coloides relacionados con la turbidez. Reducción de la presión en la prensa. Acelera la autólisis de levadura en crianza sobre lías.	· Libera las sustancias del bouquet y los taninos responsables del sabor. · Mejora la extracción de pigmentos de color y de catequinos. · Mejora el drenaje del estrujado.	· Incrementa la extracción y estabilización del color. · Tintos jóvenes y destinados a barrica. · Tintos estructurados, estables y de un color muy intenso. · Limita la extracción de fracciones de taninos y de coloides no deseados.
Dosis	1-2 mL por 100 kg de uva	1- 4 mL por 100 kg de uva	10 mL por 100 L vino	2-10 mL por 100 kg de uva (según temp.)	10 mL por 100 kg de uva	1-2 mL por 100 kg de uva	1-4 mL por 100 kg de uva
Tiempo de acción/Tº	Mín. 1 h Tº >10 °C, pref. >15 °C	2-4 h Tº >10 °C, pref. >15 °C	2-4 días Tº >10 °C, pref. >15 °C	1-2 h hasta 6 h (según Tº) Tº > 5 °C	2-4 h hasta 14 días Tº >10 °C, pref. >15 °C	Mín. 1 h T° >15 °C pref. >20 °C	Mín. 1 h T° >10 °C, pref. >15 °C
Presentación	Envase de 5 Litros	Envase de 1 Litro	Envase de 1 Litro	Envase de 1 Litro	Frasco de 1 Litro	Envase de 5 Litros	Envase de 1 Litro