Trenolin® Xtra

Enzima especial líquida para óptima maceración de estrujados de uvas blancas y tintas

Trenolin Xtra ayuda a lograr una excelente maceración y promueve la estructura de aromas y color en el vino.
Trenolin Xtra es líquida y de alta actividad.
Permitido por la legislación y normas vigentes, es un producto de probada pureza y calidad.

Objetivo del tratamiento

· Incrementa el flujo durante la filtración
· 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

Producto y efecto

Debido a su alta concentración y espectro de actividades, Trenolin Xtra prepara al estrujado para el proceso de extracción. Los aromas y los pigmentos del estrujado son liberados y transferidos a la fase de jugo. Trenolin Xtra puede aplicarse en todos los procesamientos de estrujados de la vinificación moderna sobre 55 °C.

Dosificación y aplicación

Se recomienda una dosificación de 0,8 a 2,0 mL por cada hectolitro de estrujado/uvas trituradas. Trenolin Xtra se diluye en agua potable y se agrega al estrujado agitando continuamente para una buena distribución. El tiempo de reacción recomendado es de 1 hora a una temperatura de 20 °C o más. En caso de bajas temperaturas, el tiempo de reacción tiene que ser mayor.

Almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco y seco. Los envases abiertos deben cerrarse hermética e inmediatamente después de su uso y consumirse en un breve período de tiempo.

AMG es una empresa certificada FSSC 22000
Maipú 1300 - 4º piso - (1006) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Teléfono: (+5411) 4314-4100 / amg@amg.com.ar / www.amg.com.ar