Trenolin® Frío DF

Enzima líquida especial para la degradación eficaz durante maceraciones o clarificaciones en Frío a partir de 5 °C, libre de depsidasa

Trenolin Frío DF es una enzima líquida especial de muy alta actividad para la degradación rápida y eficaz en estrujados y mostos durante la maceración o clarificación en Frío a partir de 5 °C. Materias primas de pectinasa nuevas y especialmente seleccionadas con una alta eficacia aún a temperaturas extremadamente bajas efectúan en el estrujado un mejor rendimiento de prensado y favorecen, durante el tratamiento de los mostos, su clarificación.
Trenolin Frío DF es libre de depsidasa y admitido según las leyes y reglamentos actuales.
Permitido por la legislación y normas vigentes, es un producto de probada pureza y calidad.

Producto y efecto

Con la combinación óptima de nuevas materias primas de pectinasas Trenolin Frío DF hace posible una degradación eficiente ya en condiciones de temperatura a partir de 5º C.
En el estrujado se hidrolizan con preferencia las pectinas disueltas y con alta capacidad de ligamento con el agua que provocan una alta viscosidad. Esto conduce a un escurrido del mosto más elevado con presiones de prensa bajas evitando asi la extracción indeseada de polifenoles amargos. Tambien con el efecto de Trenolin Frío DF las partículas de los turbios en los mostos que no decantan debido a la pectina disuelta pierden su ligamento con el agua y pueden ser separadas más rapidamente con la centrífuga o la flotación. El uso de Trenolin Frío DF garantiza un gran rendimiento debido a su extraordinaria eficacia en tiempos de reacción relativamente cortos, con dosificaciones standard y aún a temperaturas extremadamente bajas.

Objetivo del tratamiento

· Hidrolisis rápida y eficaz de la pectina en uvas estrujadas blancas y tintas durante la maceración en Frío a partir de 5 °C.
· Mejora del rendimiento de prensado en condiciones de baja temperatura de vendimia, debido a una separación del mosto más rápida, con presiones de prensa reducidas y al mismo tiempo un extracción menor de polifenoles amargos.
· Aumento de la liberación de precusores aromáticos durante la maceración de uvas blancas.
· Favorece la extracción del color durante la maceración en Frío de uvas tintas antes de la fermentación, e.j. para la maceración carbónica.
· Mejor extracción del color del sombrero en las teconologías de remontado y maceraciones carbónicas durante todos los procesos de fermentación sobre los ollejos debido a una viscosidad reducida del estrujado.
· Optimización de la clarificación de mostos debido a una degradación completa de la pectina en condiciones de temperatura a partir de 5 °C.

Dosificación y aplicación

Trenolin® Frío DF se disuelve en una pequeña cantidad de agua y se añade directamente al mosto procurando una buena homogenización. Con tiempos de reacción más largos se puede reducir las dosis. Para comprobar la eficacia de la enzima se recomienda hacer la prueba de pectina con alcohol.

Hidrólisis de la pectina en el estrujado para mejorar el prensado

Temperatura	Dosis mL/100 L	Tiempo de reacción
10ºC	2-4 mL	1-2 horas
8ºC	3-6 mL	2-3 horas
5ºC	5-10 mL	4-6 horas

Degradación de la pectina en mostos para acelerar la clarificación del mosto

Temperatura	Dosis mL/100 L	Tiempo de reacción
10ºC	1-3 mL	2 horas
8ºC	3-5 mL	3 horas
5ºC	5-8 mL	4 horas

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