

# ENZÝMY



nová dimenzia nápojov

		Trenolin® Bouquet PLUS	Trenolin® FastFlow DF	Trenolin® Filtro DF	Trenolin® Flot PLUS	Trenolin® Frio DF	Trenolin® Mash DF	Trenolin® Opti DF	Trenolin® Rosé DF	Trenolin® Rot DF	Trenolin® Rouge DF	Trenolin® Super PLUS	Trenolin® Sur-Lies DF	Trenolin® Xtract
Tekutina/Prášok		T	T	T	T	T	T	P	T	T	T	T	T	T
Extrakcia	Biele		•				•							
	Ružové		•											
	Červené		•			•				•	•			•
Zvýšenie výlisnosti	Biele		•			•	•	•				•		
	Ružové		•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Červené		•			•				•	•	•	•	•
Čírenie (u muštov odkalovanie)	Biele		•			•	•	•				•		
	Ružové		•			•	•	•	•			•	•	•
	Červené		•			•					•	•	•	•
Flotácia	Biele		•		•	•								
	Ružové		•		•	•			•					
	Červené													
Vôňa/Aróma	Biele	•					•							
	Ružové	•					•							•
	Červené													•
Výroba červeného vína	Biele													
	Ružové													
	Červené	•	•			•				•	•			•
Zlepšenie filtrovateľnosti	Biele		•	•			•	•				•		
	Ružové		•	•			•	•				•	•	
	Červené		•	•								•	•	
Sur lies/Batonáž	Biele												•	
	Ružové												•	
	Červené												•	

Správne použite a dávkovanie enzýmov nájdete na technických listoch a na etiketách enzýmov. Účinnosť enzýmov ovplyvňuje teplota pri skladovaní a ich aplikácie a doba spotreby. Bentonity deaktivujú činnosť enzýmov. Preto nepoužívajte bentonity počas pôsobenia enzýmov.

