



## Trenolin® FastFlow DF

Špeciálny kvapalný enzým pre intenzívnu degradáciu pektínu v odrodách hrozna bohatých na pektín a tým lepšiu lisovateľnosť, ako aj zlepšenie filtrácie bielych a červených vín

### Popis výrobku:

Trenolin® FastFlow DF je vysokoaktívny kvapalný enzým pre intenzívny rozklad pektínu v rmutu a mušte pre odrody s vysokým obsahom pektínu a pre zlepšenie filtračného výkonu prostredníctvom degradácie rozvetvených zvyškových pektínov. Moderná arabinogalaktan-II-hydrolázová enzymatická aktivita (AG-II-Hydroláza), ktorá pôsobí špeciálne na problematických rozvetvených oblastiach pektínov, čím urýchľuje účinok klasických pektináz.

<b>Výhody použitia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rýchla, intenzívna degradácia pektínu v šupkách odrodách hrozna bohatých na pektín, ako Silvánske a Tramín. Výrazne zlepšený výkon lisovania.</li> <li>• Veľmi dobrý účinok aj pri nízkych teplotách počas zberu vďaka dodatočnej výbave s Erbslöh studenou pektinázou. Možnosť aplikácie v teplotnom rozmedzí od 5 ° C do 10 ° C.</li> <li>• Cielená degradácia bodov vetvenia v pektíne AG-II hydrolázou pre účinnejšiu hydrolýzu pektínu v mušte, čím sa rýchlo stráca kapacita väzby vody na pektín, rýchla redukcia viskozity a podpora čírenia muštu.</li> <li>• Lepšie čírenie muštov v sedimentačných a flotačných procesoch redukciami neutrálnych frakcií pektínu.</li> <li>• Minimalizovanie molekulovej veľkosti zvyškových pektínov → zvýšenie rýchlosti filtrácie v bielych mladých vínach z odrôd bohatých na pektín. Vo všeobecnosti zvýšenie rýchlosti filtrácie červených mladých vín.</li> </ul>
<b>Odporúčané pre:</b>	Všetky biele a modré odrody hrozna bohaté na pektín

Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

### Dávkovanie a aplikácia:

Príklad použitia	Rmut/Mušť	Doba pôsobenia
Biele muštové odrody bohaté na pektín 8 - 15 ° C	6 – 10 ml/100 kg alebo 100 L	2 – 4 hodiny
Modré muštové odrody (červené víno) do 25 ° C	4 – 8 ml/100 kg alebo 100 L	Počas kvasenia rmutu
Modré muštové odrody (červené víno) od 45 ° C	3 – 6 ml/100 kg alebo 100 L	1 – 2 hodiny

<b>Tip:</b>	Účinná degradácia pektínu je možná v rozmedzí teplôt od 5 ° C do 10 ° C. Prirodzená horná hranica je 55 ° C.
<b>Aplikácia:</b>	Zriedte zodpovedajúce množstvo enzýmu na daný objem s malým množstvom tekutiny na lepšie dosiahnutie rovnomerného rozmiešania.
<b>Upozornenie:</b>	Bentonit deaktivuje činnosť enzýmu, preto by sa bentonit nemal používať počas pôsobenia enzýmu.

**Skladovanie:** Skladujte na chladnom mieste. Vždy opätovne uzavrite obal otvorených balení.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränke-Technologie GmbH & Co. KG  
Unimpex Bratislava s.r.o.  
Horné Predmestie 3,  
900 21 Svätý Jur  
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280  
[www.unimpex-bratislava.com](http://www.unimpex-bratislava.com); [info@unimpex-bratislava.com](mailto:info@unimpex-bratislava.com)



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučené ošetrenie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrenia, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrení /, sú tieto doporučené iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.