

**1/C**

Trenolin® Rouge DF

Enzým pre výrobu ovocných a farebne intenzívnych červených vín

Popis výrobku:

Trenolin® Rouge DF zintenzívňuje maceráciu červeného hrozna. Dá sa použiť aj na termovinifikáciu. Pre rýchle uvoľňovanie farebných pigmentov, tanínov a aromatických prekursorov. Výsledné vína tak prejavia svoj plný potenciál. Trenolin® Rouge je bez deksidázy, a to nevedie k tvorbe nežiaducich prchavých fenolov.

Výhody použitia:	• Pre vytváranie ovocných, harmonických a intenzívne farebných červených vín. • Intenzívne narušenie šupky: podpora extrakcie antokyánov a tanínov z rmutu. • Sprievodná aktivita štiepenia glykozidov uvoľňuje antokyány a zvyšuje stabilizáciu farby. • Narušenie buniek vedie k uvoľňovaniu aromatických prekursorov hrozna. • Nízky obsah polyfenoloxidázy vďaka špeciálnemu výrobnému procesu. • Vylepšené čírenie a filtrácia muštov zohriatych rmutov. • Bez konzervačných látok. • Bez GMO a bez samo klonovania.
Odporúčané pre:	Pre výrobu všetkých typov červených vín.

Povolené podľa nariadenia komisie EÚ č. 2019/934. Používateľ musí skontrolovať súlad s národnými predpismi. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

	Dávka
Kvasenie na šupkách po odstránení a mletí	8 - 10 ml/100 kg
Kvasenie pri nízkych teplotách (približne 20 °C)	6 – 8 ml/100 kg
Kvasenie pri vysokých teplotách (približne 50 °C)	3 - 5 ml/100 kg

Teplota:	Odporúčané dávkovanie sa vzťahuje na teplotu 15– 17 °C
Doba pôsobenia:	V závislosti od obsahu pektínu v odrode a pod, spravidla najmenej 1 hodinu. Dlhší čas pôsobenia zvyšuje účinnosť enzýmu.
Tip:	Účinnosť závisí od množstva produktu, teploty a reakčnej doby. Teplota použitia by mala byť vyššia ako 12°C, silnejší účinok je pri teplote 15°C a viac. Čím vyššia je teplota, tým účinnejší je enzým. Prirodzená horná hranica enzýmu je 55 °C.
Aplikácia:	Zriedte zodpovedajúce množstvo enzýmu na daný objem s malým množstvom tekutiny na lepšie dosiahnutie rovnomerného rozmiešania v celej nádobe.
Upozornenie:	Bentonit deaktivuje činnosť enzýmu, preto by sa bentonit nemal používať počas pôsobenia enzýmu.

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

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH:
Unimpex Bratislava s.r.o.
Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280
www.vinarskepotreby.sk
info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučené ošetrovanie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto odporúčenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného 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 EÚ.