



Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Folyékony, depszidázmentes, nagy aktivitású pektináz, korai aromafeltáró hatással

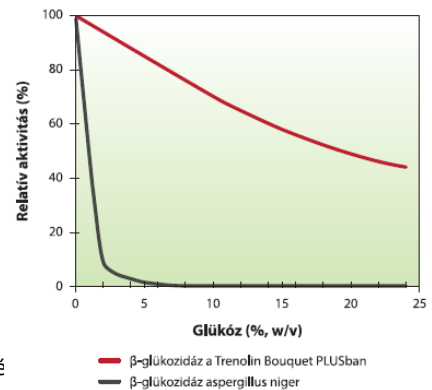
A termék rövid leírása

A Trenolin® Bouquet^{PLUS} speciális, depszidázmentes, aromafeltáró enzimek készítmény.

Az újonnan kifejlesztett β -glükózidáz aktivitás miatt az enzimet cefrében, mustban, az alkoholos erjedés során és borban is alkalmazhatjuk.

A Trenolin® Bouquet^{PLUS} új β -glükózidáz aktivitása miatt, már cukor jelenlétében is hatékony az aromafeltárás.

<i>További előnyök</i>	<ul style="list-style-type: none">aromaanyagok felszabadítása a bogyóból,íz- és zamataktív terpénalkoholok felszabadítása,széles hatásspektrum – ezáltal a gyümölcsösség célzottan és optimalizáltan felszabadítható.
<i>Ajánlott</i>	<ul style="list-style-type: none">minden fehérbor szőlő.
<i>Tipp</i>	<ul style="list-style-type: none">az aromafeltáró enzimek esetében meghatározó fontosságú az enzim tisztasága, hogy a felszabadított aromaanyagok ne kerüljenek lebontásra. A Trenolin® Bouquet^{PLUS} enzim megőrzi az aromaanyagokat!



A jelenleg hatályos EU-s törvények és rendelkezések szerint engedélyezett, tisztaság é szaklaboratóriumban vizsgált termék.

PLUS – PLUS az új formulának köszönhetően!

A következő tulajdonságok jellemzőek a Trenolin® PLUS enzimekre:

- optimalizált és a modern borkészítéshez adaptált receptúra,
- depszidázmentes (cinnamolészteráz aktivitás mentes),
- tartósítószer mentes.

Adagolás

	ml/100 l vagy 100 kg cefre		
Cefre	kb. 7 - 10	erjedésben	kb. 5 - 10
Must	kb. 7 - 10	borban	kb. 10 - 15
Hatásidő	A fajta pektintartalmától függően és a környezeti körülmények függvényében, általában 1 óra.		
Tipp	Az enzim hatékonysága az adagolási mennyiségtől, a hőmérséklettől és a hatásidőtől függ. Az enzimek kezelés során a hőmérséklet 12 °C fok felett legyen, de jobb ha 15 °C felett van. Minél melegebb a kezelendő must/cefre annál hatékonyabb az enzim. Az enzim működésének természetes felső hőmérséklet határa 55 °C.		
Alkalmazás	A szükséges mennyiséget érdemes a cefréhez vagy musthoz adagolás előtt felhígítani, hogy jobban el tudjuk keverni!		
Vigyázat	Bentonitok inaktíválják az enzimeket, ezért le kell fejteni a kezelendő bort a bentonitról, vagy legalább 1 héttel a bentonit adagolás után kell a Trenolin® Bouquet ^{PLUS} -t adagolni.		

Tárolása

Hűvös helyen tároljuk. A kibontott csomagokat újra zárjuk vissza és mielőbb használjuk fel.

Termékmertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. 2019.04.11.



H-2336 Dunavarsány
Neumann János utca 26.
51-es út 25-ös km
Dunavarsány
Neumann János street 26.

Telefon: (+36 24) 534 060
(+36 24) 534 070
(+36 24) 534 080
Telefax: (+36 24) 534 081
E-mail: borkezeles@kertrade.hu

VAT No. HU 10755309
Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003
Kertrade Kft. Cg. 01-09-165995
www.borkezeles.hu
www.kertrade.hu, www.nomacor.hu





Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Folyékony, depszidázmentes, nagy aktivitású pektináz, korai aromafeltáró hatással

A termék rövid leírása

A Trenolin® 4000 DF egy pektináz enzimek készítmény cefre-, must-, újborkészítésre és must sűrítvény készítésére.

A Trenolin® 4000 DF pektinbontó hatása lehetővé teszi a cefre, must és újbor gazdaságosabb feldolgozását. A cefrekezelésnél jelentkező előnyök mindenekelőtt a nagyobb lényeredék és a préskapacitás jobb kihasználása. Továbbá használatával a borok jobban tisztulnak és jobban szűrhetőek. A Trenolin® 4000 DF depszidázmentes.

A jelenleg hatályos törvények és rendelkezések szerint engedélyezett, tisztaság és minőség tekintetében szaklaboratóriumban bevizsgált termék.

Adagolás és alkalmazás

	<i>ml/100 l vagy 100 kg cefre</i>		
Cefre	kb. 12	Újbor	kb. 8
Must	kb. 8	Must sűrítvény	kb. 12
Hőmérséklet	Az ajánlott adagolási mennyiségek 15 - 17 °C-os médiumra vonatkoznak.		
Hatásidő	A fajta pektintartalmától függően és a környezeti körülmények függvényében, általában 1 óra.		
Tipp	Az enzim hatékonysága az adagolási mennyiségtől, a hőmérséklettől és a hatásidőtől függ. Az enzimkezelés során a hőmérséklet 12 °C fok felett legyen, de jobb ha 15 °C felett van. Minél melegebb a kezelendő must/cefre annál hatékonyabb az enzim. Az enzim működésének természetes felső hőmérséklet határa 55 °C.		
Alkalmazás	A szükséges mennyiséget érdemes a cefréhez vagy musthoz adagolás előtt felhígítani, hogy a jobban el tudjuk keverni!		
FONTOS	Bentonitok inaktiválják az enzimeket, ezért a teljes pektinbontás után (pektinteszt) érdemes a bentonitos kezelést megtenni.		

Tárolása

Hűvös helyen tároljuk. A kibontott csomagokat újra zárjuk vissza és mielőbb használjuk fel.

Termékmertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. 2019.04.11.



H-2336 Dunavarsány
Neumann János utca 26.
51-es út 25-ös km
Dunavarsány
Neumann János street 26.

Telefon: (+36 24) 534 060
(+36 24) 534 070
(+36 24) 534 080
Telefax: (+36 24) 534 081
E-mail: borkezeles@kerrtrade.hu

VAT No. HU 10755309
Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003
Kerrtrade Kft. Cg. 01-09-165995
www.borkezeles.hu
www.kerrtrade.hu, www.nomacor.hu

