

# Trenolin PLUS enzimek – előny a borkészítésben

SZERZŐ: SZÖVÉNYI ÁRON

Már több mint 40 éve kínál az Erbslöh Geisenheim AG biotechnológiai anyagokat a borkészítéshez. Az első enzim a Trenolin® 4000 DF volt, ami mustok, újborok és mustsűrítmények tisztulását és szűrhetőségét javítja. A borászati technológia fejlődésével újabb és újabb elvárásoknak kellett megfelelniük az enzimeknek, ami nagyon gyorsan különböző technológiai célokra alkalmazható, teljes Trenolin enzim-paletta kialakulásához vezetett.

A Trenolin enzimek fejlesztése napjainkban sem áll meg, a következőkben bemutatott Trenolin PLUS enzimek számos előnyt nyújtanak a borkészítés során.

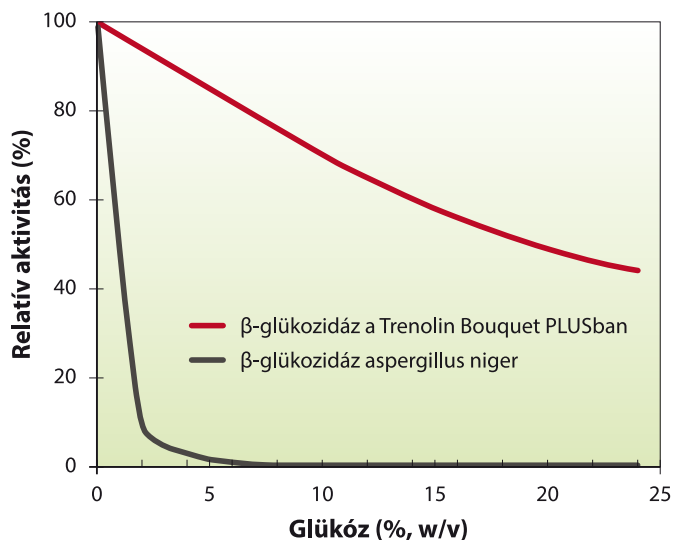
## PLUS – Sok plusz az új formulának köszönhetően!

A következő tulajdonságok jellemzők a Trenolin® PLUS enzimekre:

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

## Trenolin Bouquet PLUS

→ TRENOLIN BOUQUET PLUS ENZIM HATÉKONYSÁGA  
A CUKORTARTALOM FÜGGVÉNYÉBEN

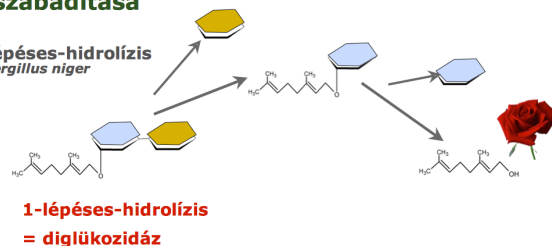


## Trenolin Premium Red PLUS

→ AROMAKOMPONENSEK FELSZABADÍTÁSA  
1- ÉS 2-LÉPÉSES-HIDROLÍZISSSEL.

## Trenolin® Bouquet PLUS

### Illó aromakomponensek enzimatiszabítás



A vörösborok színe és színének stabilitása az utóbbi években egyre fontosabb szempont. A Trenolin Premium Red PLUS enzim hatékony hemicelluláz aktivitásával nagy mennyiségben szabadít fel a szőlőhéjből érett polifenolokat és a színintenzív antociánokat. Ezáltal a vörösborok színe stabilabb lesz és a magas antocián polifenol-tartalom miatt hosszabb láncú színanyag tannin-komplexek alakulnak ki, nagyobb a polimerizáltsága, ami bársonyos ízérzetet ad a vörösboroknak. (X)

A Trenolin Bouquet PLUS speciális depszidázmentes aromafeltárási enzimkészítmény. Új formulájának köszönhetően már az erjedés során is alkalmazható, mert a jelenlévő cukortartalom mellett is hatékonyan megtörténik az aromafeltárási. A korábbi hagyományos  $\beta$ -glükozidázokhoz képest az aromaprekurzorok felszabadását egy lépcsőben megy végbe a Trenolin Bouquet PLUS speciális diglükozidáz aktivitásának köszönhetően (lásd ábra). Így a cukortartalomnak nincs hatása az enzim működésére (lásd diagram) és a korai felszabadás miatt az élesztő további aromaanyagokat tud képezni. Fontos megjegyezni, hogy a Trenolin Bouquet PLUS – mint minden Trenolin enzim – depszidáz-mentes, így biztosak lehetünk, hogy a felszabadt aromaanyagokat az enzim nem bontja el.

**VinProtect:** komplex antioxidáns cefre és must oxidáció elleni védelmére.

**CarboTec GE:** új musttisztító anyag, az erjedést gátló anyagok korai megkötéséhez. Vegán borok készítéséhez is használható!

**LittoFresh Rosé:** új növényi fehérje alapú musttisztító anyag, rozék élénk, rózsaszín színének megőrzéséhez. Vegán borok készítéséhez is használható!

**Oenoferm X-Thiol F3:** tiol aromákat kiemelő, hidegtűrő hibrid élesztő.

**FermoBent PORE-TEC:** bentonit együtterjesztésre, fehérjestabil bor már kiejedéskor.

# B

BORKEZELES.HU

a minőségi borkezelés szakértője



LA LITTORALE

ERBSLÖH

NOMACORC

BEGEROW

WIGOL