

Enzimas Trenolin®

Enzimas

natural



ERBSLÖH

Enzimas Trenolin®

Enzimas Trenolin®

	Trenolin® Pexx DF	Trenolin® Mash DF	Trenolin® Buket® DF	Trenolin® Frio DF	Trenolin® Filtro DF	Trenolin® Rouge DF
Tipo de vino	blanco	blanco	blanco	blanco/tinto	blanco/tinto	tinto
Indicación	Desfangado	Maceración	Liberación de aromas	Desfangado a temperaturas bajas	Vendimia botryzada	Maceración
Objetivos	Recomendada para tratar las cepas carnosas y recias Mejora el rendimiento del mosto flor Clarificación rápida y compacta Reducción de riesgos de oxidación Mejora la filtración	Reducción del tiempo de maceración de la uva Reducción de la presión en la prensa Limita el aporte de polifenoles Reducción de posibles influencias negativas microbiológicas Acelera la auto-clarificación del mosto Intensificación de los aromas Reducción de los coloides relacionados con la turbidez Mejora la filtración posterior	Aplicación durante el último cuarto de la fermentación Favorece la liberación de los aromas Expresión del bouquet típico de cada variedad Liberación de los terpenos ligados	Maceración a temperaturas bajas a partir de 5 °C Hidrólisis de la pectina rápida y eficaz Optimización de la clarificación de mostos Mejor rendimiento de prensado y extracción menor de polifenoles amargos Mejor extracción del color del sombrero	Degradación de los glucanos procedentes de la botrytis Mejora de la filtración posterior Acelera la auto-clarificación del mosto Reducción de los coloides relacionados con la turbidez Reducción de la presión en la prensa Acelera la autólisis de levadura en crianza sobre lías	Incrementa la extracción y estabilización del color Tintos jóvenes y destinados a barrica Tintos estructurados, estables y de un color muy intenso Limita la extracción de fracciones de taninos y de coloides no deseados
Dosis	1-2 mL por 100 kg de uva	1-4 mL por 100 kg de uva	10 mL por 100 L vino	2-10 mL por 100 kg de uva (según temperatura)	10 mL por 100 kg de uva	1-4 mL por 100 kg de uva
Tiempo de acción/ Temperatura	Mín. 1 h Tª >10 °C, pref. >15 °C	2-4 h Tª >10 °C, pref. >15 °C	2-4 días Tª >10 °C, pref. >15 °C	1-2 h hasta 6 h (según temperatura) Tª >5 °C	2-4 h hasta 14 días Tª >10 °C, pref. >15 °C	Mín. 1 h Tª >10 °C, pref. >15 °C
Presentación	Frasco de 1 Litro	Frasco de 1 Litro	Frasco de 1 Litro	Frasco de 1 Litro	Frasco de 1 Litro	Frasco de 1 Litro



Distribuidor para España:
La Littorale Enología S.L.
Ribera del Sena, 21-3ª - Edificio APOT
28042 MADRID

Tel.: +34 902 103 714
www.lalittorale.es

ERBSLÖH

www.erbsloeh.com

