

global  
innovativ

# Trenolin® Frío DF

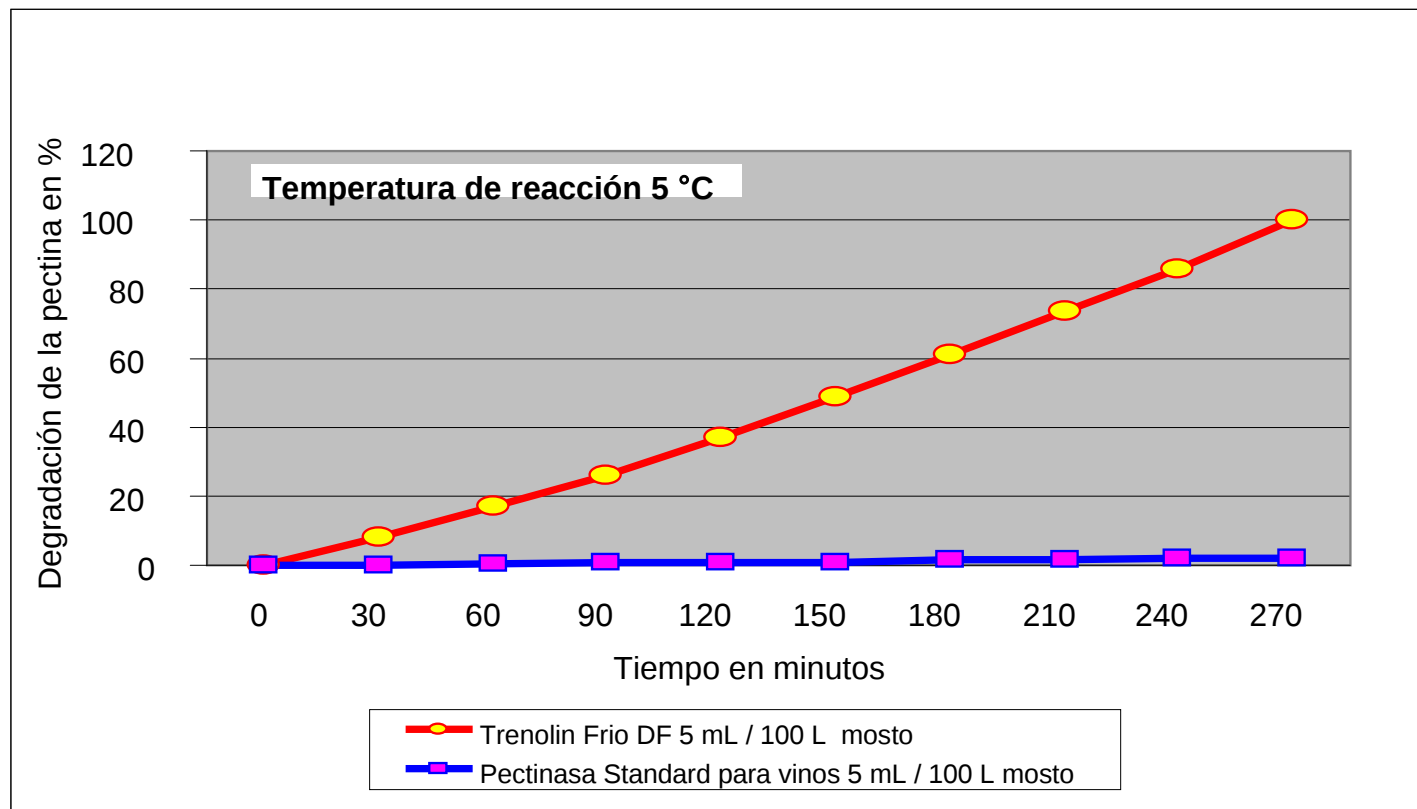
Enzima tolerante a las temperaturas bajas  
Tratamiento de pastas y mostos  
Efectiva a partir de 5°C!



## PREMIO A LA INNOVACIÓN

# Trenolin® Frío DF

Degradación de la pectina con Trenolin Frío DF en mostos dependiendo del tiempo y en comparación con una pectinasa Standard para vinos



# Trenolin® Frío DF

## Objetivos del tratamiento:

- Hidrólisis de la pectina de manera rápida y eficaz en uvas estrujadas blancas y tintas durante la maceración en frío
- Mejora del rendimiento del prensado a bajas temperaturas con a una separación del mosto mas rápida con presiones reducidas y al mismo tiempo un extracción menor de polifenoles amargos.
- Aumento de la liberación de precursores aromáticos durante la maceración de uvas blancas.
- Favorece la extracción del color durante la maceración en frío de uvas tintas antes de la fermentación,
- Optimización del desfangado de mostos de uvas blancas debido a una degradación completa de la pectina en condiciones de temperatura a partir de 5 °C.

