

POPIS VÝROBKU

TRENOLIN® MASH DF je obzvláště aktivní kapalný komplex pektináz určený k „MashZeration“ u bílých hroznů. „MashZeration“ zvyšuje zachování typizace odrůdy, odtékání šťávy a snižuje mikrobiologickou náchylnost. Trenolin® Mash DF je bez nežádoucí aktivní deksidázy.

Použití výrobku je povoleno současnými platnými zákony a nařízeními. Čistota a kvalita výrobku je přezkoumána odbornou laboratoří.

ÚČEL POUŽITÍ

- zkracuje prostoje rmutu
- zintenzivnění aroma
- šetrné odšťavnění
- snížení možných negativních mikrobiálních vlivů
- redukování potřebného lisovacího tlaku
- menší škodlivost polyfenolů
- velmi dobré tříštění koloidních makromolekul
- snížení koloidů způsobujících zakalení
- urychlení samočištění moštu
- zlepšení následné filtrace

PRODUKT A ÚČINEK

Trenolin® Mash DF způsobuje díky svému novému komplexnímu enzymatickému složení tzv. „MashZeration“. Ta umožňuje následné odbourání uvolněných pektinů, neboť působí na těžce dostupné a tím těžce odbouratelné složky pektinů. K tomu vedle „klasických“ frakcí pektinasy, pektinestery a polygalacturonasy přispívají „nové“ frakce vyznačující se enzymatickou aktivitou: Rhamnogalacturonasa, Acetylerasa, Arabinosa/Arabinosida a další.

Dokonalá souhra všech těchto frakcí spolu s prospěšnou doprovodnou aktivitou proteinázy způsobuje velmi dobré tříštění koloidních makromolekul. To vede ke snížení koloidů způsobujících zakalení, ke zrychlenému samočištění a ke zlepšení filtračních vlastností.

Integrovaná doprovodná aktivita β-Glukosidáza podporuje uvolňování aromatických složek a stupňuje typizaci odrůdy.

Trenolin® Mash DF je vyčištěný enzymatický preparát odpovídající vysokému standardu kvality. Rušivé vedlejší aktivity deksidázy a oxidázy jsou odstraněny, čímž se podporuje svěžest typická pro odrůdu.

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

Účinek je závislý na přidávaném množství, teplotě a době působení. Teplota při ošetřování by měla být pokud možno nad 10°C, lépe okolo 15°C nebo vyšší. Čím je teplota vyšší, tím větší je účinnost enzymu. Enzym se zředí malým množstvím vody, poté se přidá do rmutu a dobře se promíchá.

- dávkování: 1-4 ml na 100 kg bílého rmutu

Množství dávkování se řídí podle odrůdy hroznů, stavu hroznů, obsahu pektinů, výlisnosti a požadovaného zintenzivnění aroma.

Doba působení enzymu by měla být minimálně 2-6 hodin. Delší doba je výhodná – např. preparát může působit již při převozu hroznů / rmutu.

SKLADOVÁNÍ

Skladowat v chladnu a v suchu. Otevřené balení dobře uzavřít a co nejdříve spotřebovat.

**Inovační soubor
enzymů
k „MashZeration“
bílého rmutu,
bez deksidázy**