

**POPIS VÝROBKU**

TRENOLIN® BUKET je dokonale čistý enzymatický preparát na odbourání pektinu ve rmutu a moštu. Mimo to se vyznačuje betaglusidázovou aktivitou, pomocí které se uvolňují vázané aromatické komponenty (terpény) specifické pro víno. Uvolněním přirozených terpénů z aromatických odrůd hroznů, se víno stává aromaticky silnějším a plnějším. Čistota a kvalita je kontrolována odbornou laboratoří firmy ERBSLÖH Geisenheim. Kvalita je zaručena certifikátem podle ISO 9001.

**ÚČEL POUŽITÍ**

Buket zdravého vína je určený buketními látkami nacházejícím se ve výchozí surovině, tj. v hroznech. Tyto buketní látky jsou v hroznech pevně vázané, a při běžném zpracování se do moštu dostávají v omezeném množství. Nejvýraznější je to u aromatických odrůd jako např. Tramín, Iršay, Muškát, ale i Müller Thurgau, Ryzlink rýnský apod. Enzymy, které mohou uvolňovat požadované terpeny, jsou většinou obsaženy v hroznech v malém množství. Také enzymy kvasinek nejsou k uvolňování buketu vhodné. Pouze delší doba nakvácení rmutu může způsobit vyšší uvolnění terpénů. Tímto způsobem však dojde k vyluhování nežádoucích polyfenolů. Nezanedbatelné je i nebezpečí mikrobiologické kontaminace moštu. Nejvýhodnějším řešením je použití preparátu TRENOLIN® BUKETT, čímž se odstraní nežádoucí vedlejší účinky nakvácení rmutu.

**POUŽITÍ**

Nejlepším okamžikem pro použití enzymu TRENOLIN® BUKET je dozrívající kvašení. Doporučená dávka 10 ml/hl se může přímo přidat do dokvašujícího mladého vína.

O promíchání se postará dozrívající kvasná aktivita kvasinek. Nejlepším okamžikem pro přidání enzymu je poslední čtvrtina kvašení, kdy je obsah zbytkového cukru cca 4 – 6 g/l ČSN.

Požadované množství enzymu se rozpustí asi v 5násobném množství vína, vlije se do kvasné nádoby. Použití v mladém víně je také možné, ale teplota vína by neměla být nižší než 15°C. Nedoporučujeme používat enzym při výrobě červených vín, protože působením enzymu může dojít ke ztrátě barevnosti. Také prosíme, abyste po dobu působení enzymu nepoužívali žádné preparáty na bázi bentonitu. Jak je známo, bentonit adsorbuje bílkoviny a každý enzym je ve své podstatě bílkovina. Po dosažení požadovaného účinku je možno bez problémů čířit i bentonitem.

Pokusy v provozních podmínkách dokázaly, že TRENOLIN® BUKETT se výborně osvědčil u aromatických odrůd hroznů, ale také u odrůd jako je Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a Müller Thurgau.

**SKLADOVÁNÍ**

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

**Čistý pektolytický  
enzym  
na uvolňování  
aromatu z hroznů**