



Trenolin® FastFlow

Spezialenzym zur Pressung, Klärung und Filtration

Produkterläuterung

Trenolin® FastFlow bewirkt einen sehr schnellen und intensiven Pektinabbau in Maische und Most, auch bei besonders pektinreichen Traubensorten. Die Pressausbeute und spätere Filtrationsleistung der Weine werden stark verbessert. Trenolin® FastFlow ist in der Lage, schwer abbaubare Pektinfraktionen (Hairy Regions) durch die enthaltene Arabinogalactan-II-Hydrolase (AG-II-Hydrolase) zu entfernen.

Trenolin® FastFlow ist depsidasefrei und führt somit nicht zur Bildung unerwünschter flüchtiger Phenole. Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Schneller, intensiver Pektinabbau in Maischen aus pektinreichen Traubensorten, wie z. B. Silvaner und Gewürztraminer. • Deutlich verbesserte Pressenleistung, vermehrter freier Ablauf von klarem Most. • Pektinabbau ab 8°C möglich. • Gezielter Abbau der Verzweigungsstellen im Pektin durch AG-II-Hydrolase zum effektiveren Pektinabbau im Most, dadurch schneller Verlust der Wasserbindungskapazität des Pektins, rasche Viskositätssenkung und Förderung der Mostklärung. • Bessere Schönungswirkung der Behandlungsmittel LittoFresh® Origin, LittoFresh® ChitoFlot, e.insingClair und KlarSol Super in Sedimentations- und Flotationsverfahren. • Steigerung der Filtrationsraten im Weinstadium
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Pektinreiche weiße und rote Traubensorten

Dosage

Anwendungsfall	Maische/Most	Anwendungszeit
Pektinreiche Weißwein-Rebsorten 8 - 15 °C	6 - 10 mL/100 kg oder 100 L	2 - 4 Stunden
Rotwein-Rebsorten bis 25 °C	4 - 8 mL/100 kg oder 100 L	während der Maischegärung
Rotwein-Rebsorten ab 45 °C	3 - 6 mL/100 kg oder 100 L	1 - 2 Stunden
Tipp	Effektiver Pektinabbau ab 8°C möglich. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C.	
Anwendung	Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.	
Vorsicht	Bentonite reduzieren den Enzymgehalt, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).	

Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®