Trenolin® Thermo-Stab

Enzym für alle Thermovinifikationsverfahren

Produkterläuterung

Trenolin® Thermo-Stab ist ein flüssiger Enzymkomplex für den Einsatz bei Thermovinifikationsverfahren wie Maischeerhitzung, Flash détente und Kurzzeithocherhitzung. Das Produkt enthält eine thermostabile Pektinase für die Heißenzymierung bis 70 °C, sowie weitere Enzymnebenaktivitäten für den Kolloidabbau in der rückgekühlten Maische. Trenolin® Thermo-Stab führt zu einem intensiven Maischeaufschluss, ohne die Maische nachteilig zu mazerieren. Der vollständige Pektinabbau während der Thermovinifikation ist Voraussetzung für den Erfolg der nachfolgenden Schritte, wie Flotation, Pressen oder Filtration.

Weitere Vorteile	• Beschleunigter Aufschluss von Rotmaischen zur besseren Extraktion von Farbstoffen und Polyphenolen, vor allem strukturbildende Oenotannine und farbstoffstabilisierende Catechine • Geringeres mikrobiologisches Risiko durch verkürzte Standzeit, Minimierung der Bräunungsreaktionen durch Inaktivierung von Laccase und Polyphenoloxidase • Verringerung trübungsrelevanter Kolloide • Verbesserung der Filtrationseigenschaften, verringerte Schaumbildung • Verbesserte Pumpfähigkeit, verbesserte Pressbarkeit, verbesserter Maischedurchlauf im Erhitzer
Empfohlen für	• Thermovinifikation von Rotweinsorten

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Die Anwendung von Trenolin® Thermo-Stab erfolgt durch Zugabe einer verdünnten Enzymlösung, z. B. kontinuierlich in die Traubenmühle. Abhängig vom Thermovinifikationsverfahren beträgt die Dosage zwischen 2 - 4 mL/100 kg Maische. Zur Ermittlung der richtigen Dosiermenge müssen folgende Parameter in Betracht gezogen werden: maximale Temperatur, Einwirkzeit und Pektingehalt der Rebsorte. Temperaturen über 70 °C müssen in jedem Fall vermieden werden. Bei Anwendung höherer Temperaturen muss die Maische vor der Enzymgabe zurückgekühlt werden.

Lagerung

Kühl. Angebrochene Packungen sofort wieder 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®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).
Version 004 – 05/2023 BA – Druck 17.05.2023