



Trenolin® 4000 DF

Bewährtes pektolytisches Enzympräparat für die Maische-, Most- und Jungweinbehandlung, depsidasefrei

Produkterläuterung

Trenolin® 4000 DF ist ein pektolytisches Enzympräparat zum Einsatz bei der Maische-, Most- und Jungweinbehandlung sowie besonders zur Süßreserveherstellung.

Die pektinspaltende Wirkung von Trenolin® 4000 DF ermöglicht die wirtschaftliche Verarbeitung von Maische, Most und Jungwein. Vorteile bei der Maischebehandlung sind vor allen Dingen die höhere Saftausbeute und die bessere Kapazitätsauslastung der Pressen. Darüber hinaus wird eine bessere Klärung und Filtration der Weine erreicht. Trenolin® 4000 DF ist depsidasefrei.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

	mL/100 L oder 100 kg Maische		
Maische	ca. 12	Jungwein	ca. 8
Most	ca. 8	Süßreserve	ca. 12
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.		
Anwendungszeit	Je nach Pektingehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 1 h		
Tipp	Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte über 12 °C, besser über 15 °C liegen. Je wärmer, desto effektiver ist das Enzym. 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 inaktivieren Enzyme, 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

Fortschritt macht Zukunft®