



# Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup>

Flüssige, depsidasefreie hochaktive Pektinase mit frühzeitiger aromafreisetzender Wirkung

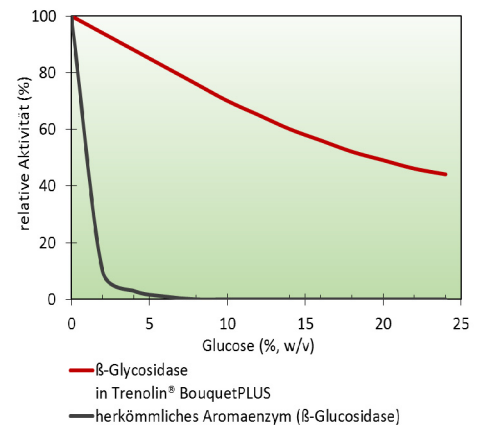
## Produkterläuterung

Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup> ist ein depsidasefreies aromafreisetzendes Spezialenzym.

Die neu entwickelte  $\beta$ -Glycosidase-Aktivität kann in der Maische, im Most, während der alkoholischen Gärung und auch im Wein angewendet werden.

Aufgrund der einzigartigen Charakteristik dieser  $\beta$ -Glycosidase erfolgt auch bei Vorhandensein von Zucker eine effektive Freilegung von Aromen.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freisetzung von Aromastoffen aus der Beere</li> <li>• Freilegung von geruchs- und geschmacksaktiven Terpenalkoholen</li> <li>• Breite Anwendungsmöglichkeit – dadurch gezielte und optimierte Steigerung der Frucht</li> </ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle Weißweinsorten</li> </ul>
Typ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerade bei Aromaenzymen ist die Reinheit der Enzyme entscheidend, um die freigelegten Aromen nicht wieder zu zerstören. Bei Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup> bleiben diese erhalten!</li> </ul>



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

**PLUS** - Ein PLUS mehr durch neue Formulierung!

Folgende Eigenschaften charakterisieren Enzyme der Trenolin®-Serie PLUS:

- Optimierte und auf die heutige Weinbereitung angepasste Rezeptur
- Depsidasefrei (frei von Cinnamoylsterase-Aktivität)
- Frei von Konservierungsstoffen

## Dosage

	mL/100 L oder 100 kg Maische		
<b>Maische</b>	ca. 7 - 10	<b>In der Gärung</b>	ca. 5 - 10
<b>Most</b>	ca. 7 - 10	<b>Wein</b>	ca. 10 - 15
<b>Anwendungszeit</b>	Üblicherweise mindestens 1 Woche.		
<b>Tipp</b>	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, umso effektiver ist das Enzym. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C.		
<b>Anwendung</b>	Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.		
<b>Vorsicht</b>	Bentonite inaktivieren Enzyme; deshalb sollte Bentonit vor der Zugabe abgetrennt werden oder die Bentonitzugabe mind. 1 Woche nach der Zugabe von Trenolin® Bouquet <sup>PLUS</sup> erfolgen.		

## Lagerung

Kühl lagern. 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

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](http://www.erbsloeh.com)).

Version 003 – 04/2019 EH – Druck 25.04.2019