



# Trenolin® FastFlow DF

Flüssiges Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau bei pektinreichen Traubensorten und somit bessere Pressbarkeit, sowie zur Verbesserung der Filtration bei Weiß- und Rotweinen, depsidasefrei

## Produkterläuterung

Trenolin® FastFlow DF ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau in Maische und Most bei pektinreichen Traubensorten. Es bewirkt die Steigerung der Pressausbeute und der Filtrationsleistung in den resultierenden weißen und roten Jungweinen durch den Abbau von verzweigten Restpektinen. Trenolin® FastFlow DF ist in der Lage, schwer abbaubare Pektinfraktionen (Hairy Regions) durch die enthaltene Arabinogalactan-II-Hydrolase (AG-II-Hydrolase) zu entfernen. Trenolin® FastFlow DF ist depsidasefrei.

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

## Behandlungsziel

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schneller, intensiver Pektinabbau in Maischen aus pektinreichen Traubensorten, wie z. B. Silvaner und Gewürztraminer. Deutlich verbesserte Pressenleistung.</li> <li>• Sehr gute Wirkung auch bei niedrigen Lesetemperaturen durch zusätzliche Ausstattung mit der innovativen Erbslöh-Kaltpektinase. Anwendung im Temperaturbereich zwischen 5 °C und 10 °C möglich.</li> <li>• Gezielter Abbau der Verzweigungsstellen im Pektin durch AG-II-Hydrolase zur effektiveren Pektinhydrolyse im Most, dadurch schneller Verlust der Wasserbindungskapazität des Pektins, rasche Viskositätssenkung und Förderung der Mostklärung.</li> <li>• Bessere Schönungswirkung der Behandlungsmittel Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste und Klar-Sol Super in Sedimentations- und Flotationsverfahren durch Reduzierung der neutralen Pektinfraktionen.</li> <li>• Steigerung der Filtrationsraten in weißen Jungweinen aus pektinreichen Traubensorten. Steigerung der Filtrationsraten in roten Jungweinen generell durch weitergehenden Abbau und damit Minimierung der Molekülgröße von Restpektinen.</li> </ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pektinreiche weiße und rote Traubensorten</li> </ul>

## 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
<b>Tipp</b>	Effektiver Pektinabbau im Temperaturbereich zwischen 5 °C und 10 °C möglich. 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 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®

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 002 – 04/2019 EH – Druck 25.04.2019