



Trenolin® Filtro DF

Leistungsfähiges Klär- und Filtrationsenzym, depepsidasefrei

Produktlerläuterung

Ein flüssiges Klär- und Filtrationsenzym mit einem breitgefächerten Wirkungsspektrum. Insbesondere für Moste und Jungweine aus schleimstoff- und kolloidbelasteten Maischen. Trenolin® Filtro DF ist depepsidasefrei.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbeugung von Filtrationsproblemen bereits im Most • Gewährleistet den vollständigen enzymatischen Abbau von Schleimstoffen, vor allem Glucan von <i>Botrytis cinerea</i>, im Most und Jungwein
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten

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

Dosage

	<i>ml/100 L</i>
Most aus belastetem Lesegut	10 - 15
Filtrationsprobleme in Jungwein	15 - 20
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.
Anwendungszeit	Bis zu einer Woche und mehr
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Weist das Lesegut Merkmale auf, die auf zu erwartende Filtrationsschwierigkeiten schließen lassen (Pilzbefall), ist es vorteilhaft, 10 - 15 mL/100 L Trenolin® Filtro DF bereits in den Most zu geben. Auf diese Weise kann dann die erhöhte Gärtemperatur und eine lange Einwirkzeit ausgenutzt werden. Spätere Filtrationsprobleme und -kosten sind somit bereits frühzeitig auszuschließen. • Bei der Jungweinbehandlung sind zur Behebung der Filtrationsprobleme 15 - 20 mL/100 L nötig. Der schwierige Abbau der filtrationshemmenden Schleimstoffe und Kolloide benötigt im Jungweinstadium eine längere Einwirkzeit (bis zu einer Woche und mehr).
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. 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 Herstellungspraxis. 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 003 – 04/2019 EH – Druck 25.04.2019