



Trenolin® Flot^{PLUS}

Flüssiges Spezialenzym zur schnellen Depektinisierung bei der Flotation von Weiß- und Rosémost, depsidasefrei

Produkterläuterung

Trenolin® Flot^{PLUS} ist eine flüssige Pektinase zur Mostklärung von Weiß- und Rosémost durch Flotation. Aufgrund seiner speziellen Formulierung mit Pektinesteraseaktivität wird die Viskosität des Mostes rasch gesenkt. Dies ermöglicht eine schnelle Ausflockung des Trubes und ermöglicht einen effektiven Flotationsablauf.

Trenolin® Flot^{PLUS} ist depsidasefrei und führt somit nicht zur Bildung unerwünschter flüchtiger Phenole.

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 Cinnamoyl-esterase-Aktivität)

Frei von Konservierungsstoffen

Dosage

Anwendungsfall	Einwirkzeit	Trenolin® Flot ^{PLUS} -Dosage (mL/100 L)
Most aus gesundem Lesegut	1 - 2 Stunden	1 - 3
Most aus pektinreichen Sorten	1 - 2 Stunden	3 - 6
Most aus geschädigtem Lesegut	< 1 Stunde	4 - 8
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.	
Anwendung	Die Zugabe erfolgt während der Befüllung des Mosttanks. Die entsprechende Enzymmenge mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine homogene 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 zur baldigen Verwendung 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 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