



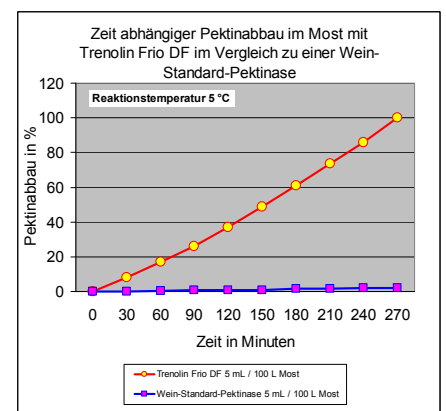
Trenolin® Frio DF

Flüssiges Spezialenzym zum effektiven Pektinabbau bei Kaltmazeration und Kaltklärung
bereits ab 5 °C, depsidasefrei

Produkterläuterung

Trenolin® Frio DF ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen schnellen, effektiven Pektinabbau in Maische und Most bei Kaltmazeration und Kaltklärung bereits ab 5 °C. Ausgewählte, neuartige Pektinaserohstoffe mit hoher Umsetzungsrate auch bei extrem niedrigen Temperaturen sorgen in der Maische für eine verbesserte Pressleistung bzw. fördern bei der Mostbehandlung das Klärverhalten der Moste. Der Einsatz von Trenolin® Frio DF garantiert eine hohe Wirtschaftlichkeit durch außergewöhnliche Leistung bei vergleichsweise kurzen Einwirkzeiten auch bei extrem niedrigen Temperaturen. Trenolin® Frio DF ist depsidasefrei. Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Schnelle, effektive Pektinhydrolyse in Weiß- und Rotmaische bei Kaltmazervationsverfahren ab 5 °C • Verbesserte Pressleistung bei niedrigen Lesetemperatur durch schnellere Entsaftung mit geringen Pressdrücken bei gleichzeitig geringem Eintrag von Bittergerbstoffen • Förderung der Aroma-Precursor-Freisetzung bei Kaltmazeration weißer Traubenmaische • Unterstützung der Farbauslösung bei Kaltmazeration roter Trauben vor der Maischegärung, z. B. bei „Maceration-Carbonique“ • Bessere Farbauslaugung des Tresterhutes bei Überschwallungs- und CO₂-Entspannungstechniken in allen Maischegärverfahren durch geringere Maischeviskosität • Schnellere Schönungswirkung der Behandlungsmittel Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste und Klar-Sol Super in Sedimentations- und Flotationsverfahren
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten



Dosage

Verbesserung der Pressbarkeit: Pektinhydrolyse in der Maische			Beschleunigung der Mostklärung: Pektinabbau im Most		
Temperatur	Dosage mL/100 kg	Reaktionszeit	Temperatur	Dosage mL/100 L	Reaktionszeit
10 °C	2 - 4 mL	1 - 2 Stunden	10 °C	1 - 3 mL	2 Stunden
8 °C	3 - 6 mL	2 - 3 Stunden	8 °C	3 - 5 mL	3 Stunden
5 °C	5 - 10 mL	4 - 6 Stunden	5 °C	5 - 8 mL	4 Stunden

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

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 – 03/2019 EH – Druck 25.04.2019