



# Trenolin® Opti DF

Feingranulat zur Behandlung von Maische, Most und Jungwein bei der Weißweinbereitung, depepsidasefrei

## Produkterläuterung

Trenolin® Opti DF ist ein hochaktives Pektinasekonzentrat mit einem ausgewogenen Aktivitätsspektrum der erforderlichen Hauptfraktionen Pektinesterase, Polygalakturonase und Pektinlyase. Trenolin Opti® DF ist ein leicht lösliches Feingranulat. Es wird bei der Weißweinbereitung universell zur Maische-, Most- und Jungweinbehandlung eingesetzt.

Trenolin® Opti DF ist depepsidasefrei.

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

Weitere Vorteile	
Maische	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bessere Pressbarkeit, kürzere Presszeiten, Steigerung der Pressenkapazität</li> <li>Höherer freier Saftablauf, geringere Extraktion von Gerb- und Bitterstoffen durch niedrige Pressdrücke</li> </ul>
Most	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zeitgewinn bei der Mostentschleimung, höhere Klärgrade der Moste; Verbesserung der Klärschönung und Filtrierbarkeit</li> </ul>
Jungwein	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bessere Selbstklärung, Steigerung der Schönungsmittelwirkung und Filterleistung</li> </ul>

## Dosage

	g/100 L oder 100 kg Maische	
Maische	2 - 3	Jungwein 1 - 2
Most	1 - 3	
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.	
Anwendungszeit	Je nach Pektingehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 1 h	
Tipp	Längere Einwirkzeiten sind vorteilhaft und können durch eine frühzeitige Zugabe bereits auf die Trauben, in die Mühle, auf die Maische oder auf der Presse erreicht werden. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C.	
Anwendung	Bei der Zugabe wird das Granulat in einer kleinen Menge Wasser gelöst, dem Gebinde zugegeben und eingerührt. Es ist auf eine gute Verteilung zu achten.	
Vorsicht	Bentonite inaktivieren Enzyme, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).	

## Lagerung

Trocken und 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®