



# Trenolin® Super<sup>PLUS</sup>

Flüssige, depsidasefreie und hochaktive Pektinase

## Produktlerläuterung

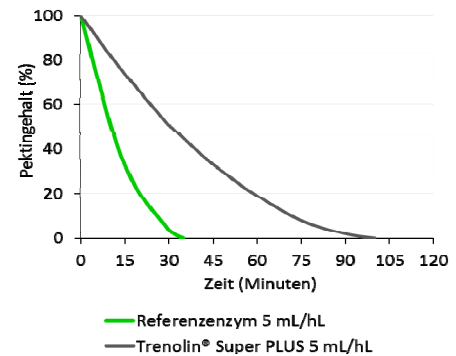
Trenolin® Super<sup>PLUS</sup> ist eine depsidasefreie, flüssige Formulierung verschiedener Pektinase-Aktivitäten zur raschen Aufspaltung des komplexen Pektin-Moleküls.

Dieses Enzym findet Anwendung in Maische, Most, Jungwein oder Süßreserve.

Aufgrund der optimierten Rezeptur und Aktivitätserhöhung von Trenolin® Super<sup>PLUS</sup> kommen die Vorteile verstärkt zur Geltung. Diese sind:

- verstärkter freier Saftablauf
- schnelleres und kompakteres Absetzen von Trubstoffen
- Verbesserung der Filtration und Klärung

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhung der Press-Kapazitäten</li> <li>• Verkürzung der Press- und Verarbeitungszeiten</li> <li>• Verringerung des Gerbstoffeintrags und nachfolgender Behandlungen</li> <li>• Präventive Verbesserung der Filtrationsleistung im Wein</li> </ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten</li> </ul>



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 Cinnamoylsterase-Aktivität)
- Frei von Konservierungsstoffen

## Dosage

	mL/100 L oder 100 kg Maische		
<b>Trauben</b>	ca. 7 - 15	<i>Jungwein</i>	ca. 3 - 5
<b>Maische</b>	ca. 5 - 10	<i>Süßreserve</i>	ca. 5 - 10
<b>Most</b>	ca. 5		
<b>Temperatur</b>	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C		
<b>Anwendungszeit</b>	Je nach Pektingehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 1 h.		
<b>Tipp</b>	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, umso effektiver ist das Enzym. 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. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.

**ERBSLÖH**

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).  
Version 003 – 04/2019 EH – Druck 25.04.2019