



# Trenolin® Sur-Lies DF

Flüssiges, hochaktives Enzym ohne Cinnamoylsterase-Begleitaktivität zur optimierten Hefelyse für bessere Struktur und mehr Dichte

## Produkterläuterung

Trenolin® Sur-Lies DF fördert die Zersetzung der Feinhefe durch Zellwandperforation. Freigesetztes Mannoprotein aus der Zellwand und Hefemannan führen zu einem intensiveren, nachhaltigeren Mouthfeeling, zu mehr Cremigkeit und Schmelz. Die Struktur und Dichte der Weine werden verbessert.

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beim weiteren enzymatischen Abbauprozess werden Hefemannan und Hefesekundärstoffe (z. B. Aminverbindungen) mit Aromacharakter freigesetzt.</li><li>• Ohne Zusatz von Glycerin und Konservierungsmitteln</li></ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zugabe zum Jungwein auf die Feinhefe</li></ul>

## Dosage

Jungwein	2 - 5 mL/100 L zum Jungwein auf die Feinhefe. Durch den Zugabezeitpunkt, die Einwirkzeit und die Hefemenge (Feinhefe oder Hefegeläger) werden die Intensität der Hefelyse und der Geschmacksgebung positiv gesteuert.
Temperatur	Die Dosageempfehlung bezieht sich auf eine Temperatur von 15 °C.
Anwendung	Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.
Hinweis	Bei der Anwendung von Bentonit während der Gärung, sollte Trenolin® Sur-Lies DF erst für die Feinhefelagerung, also nach dem ersten Abstich, dosiert werden. Somit wird die volle Wirksamkeit erhalten.

## Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.