



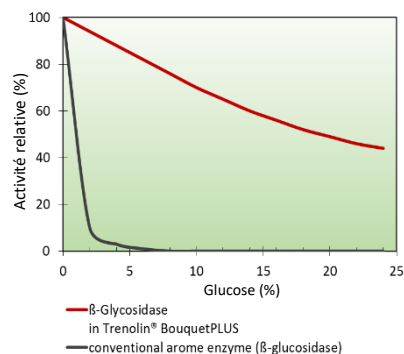
Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Pectinase liquide hautement active, sans activité cinnamylestérase, pour la libération rapide des précurseurs d'arômes

Description du produit

Trenolin® Bouquet^{PLUS} est une enzyme, sans activité cinnamylestérase, spécifique pour la révélation des précurseurs d'arômes. La nouvelle activité β -glycosidase développée pour cette enzyme, peut être utilisée sur vendange, sur moût, durant la fermentation malolactique ou sur vin. Du fait de son activité β -glycosidase tolérante aux sucres, Trenolin® Bouquet^{PLUS} peut être incorporé au moût avant la fermentation alcoolique pour libérer les précurseurs aromatiques.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"> • Libération des composés aromatiques du raisin • Révélation de nombreux terpènes • Large spectre d'activités qui amplifie l'expression du caractère fruité.
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"> • Pour tous types de vins blancs
Remarque	<ul style="list-style-type: none"> • La pureté des enzymes est déterminante, en particulier pour les enzymes aromatiques. Trenolin® Bouquet^{PLUS}, exempt d'activité cinnamylestérase, préserve les composés aromatiques libérés.



Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Gamme "Trenolin® PLUS", nouvelle formulation avec plusieurs avantages :

- Recette optimisée pour l'obtention de vins modernes
- Absence d'activité cinnamylestérase
- Pas de conservateur

Mode d'emploi et dosage

Vendange	Env. 7 - 10 ml/100 kg	Moût en fermentation	Env. 5 - 10 ml/hL
Moût	Env. 7 - 10 ml/hL	Vin	Env. 10 - 15 ml/hL
Durée d'action	Généralement au minimum 1 semaine		
Conseil	L'efficacité dépend de la dose, de la température et du temps d'action. La température minimum conseillée est de 12 °C et de préférence supérieure à 15 ° C. La limite supérieure naturelle est de 55 °C.		
Mise en œuvre	Diluer la quantité nécessaire d'enzyme avec un peu de jus/vin pour favoriser une meilleure répartition dans la cuve à traiter.		
Attention	Les bentonites, inhibant l'enzyme, doivent être éliminées avant addition de Trenolin® Bouquet ^{PLUS} ou être incorporées au moins une semaine après son utilisation.		

Conservation

Stocker au frais. Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 004 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019