



Trenolin® Disti

Enzyme liquide de pressurage pour la production de vins de distillation

Description du produit

Trenolin® Disti est une enzyme pectolytique liquide développée spécifiquement pour le traitement au pressurage de la vendange destinée à l'élaboration de vin de distillation.

Sa composition à base de pectine-lyase et de AG-II hydrolase lui permet de dégrader fortement et rapidement la pellicule des baies de raisin et donc de faciliter la libération et le drainage des jus lors du pressurage : Trenolin® Disti limite ainsi les phénomènes de trituration et de macération responsables de production d'alcools supérieurs et de composés à caractère végétal.

Trenolin® Disti hydrolyse aussi la pectine soluble dans le moût, améliorant ainsi l'élimination des bourbes les plus grossières lors du décantage en sortie de pressoir : les jus plus propres favorisent la synthèse d'esters aromatiques au cours de la fermentation alcoolique.

Trenolin® Disti ne contient pas d'activité pectinase-estérase, limitant ainsi la libération de méthanol.

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.

Essai pilote 2012 réalisé par l'institut de Cognac avec deux modalités de température d'action de l'enzyme sur la vendange

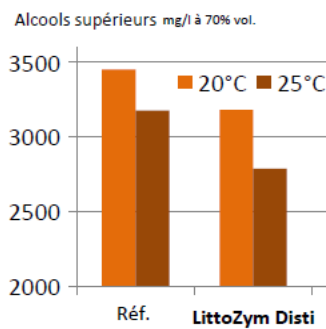


figure 1

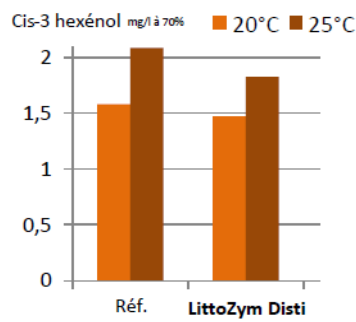


figure 2

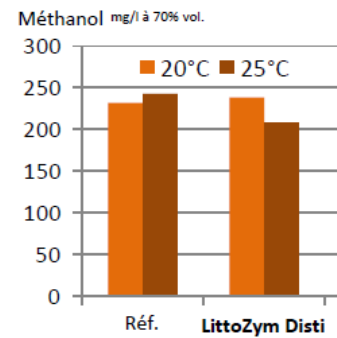


figure 3

Mesures effectuées sur les eaux-de-vie après distillation. Dans cet essai, les analyses des eaux-de-vie obtenues montrent pour la modalité Trenolin® Disti une diminution sensible des alcools supérieurs (figure 1) accompagnée d'une légère baisse du cis-3 hexénol (figure 2).

Le traitement de la vendange avec Trenolin® Disti n'induit pas d'augmentation significative de la teneur en méthanol par rapport au témoin non enzymé (figure 3), résultat obtenu dû à la composition très faible en activité pectine-estérase de Trenolin® Disti.

Mode d'emploi et dosage

Trenolin® Disti est active à des pH de 3 à 5 et à des températures de 10 à 55°C. L'enzyme sera incorporée à la vendange au remplissage du pressoir :

- Doses d'emploi : 2 à 3 ml pour 100 kg de vendange
- Temps de contact : Durée de remplissage du pressoir.
- Mise en œuvre : Afin d'avoir une bonne répartition, diluer la dose de Trenolin® Disti nécessaire dans du moût ou de l'eau minérale (1/3 enzyme + 2/3 moût/eau) puis répartir sur la vendange dans la benne ou au conquêt de réception.

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

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 002 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019