



Trenolin® FastFlow

Enzyme liquide pour une dégradation intense de la pectine. Amélioration du pressurage de la vendange, de la clarification et de la filtration des vins riche en colloïdes.

Description du produit

Trenolin® FastFlow est une enzyme liquide spécifique hautement active pour la dégradation poussée des pectines complexes dans les moûts et les vins, en particulier pour les cépages riches en pectine. Elle augmente le rendement du pressurage, optimise la clarification des moûts et des vins et améliore la filtrabilité des vins jeunes. Trenolin® FastFlow élimine les fractions de pectine difficiles à dégrader (zones hérissées) grâce son activité arabinogalactane-II-hydrolase (AG-II-hydrolase).

Trenolin® FastFlow est exempt d'activité secondaire cinnamyl estérase.

Produit conforme au règlement (UE) 2022/68 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.

Objectifs

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none">• Dégradation rapide et intense de la pectine dans les moûts de cépages riches en pectine. Amélioration significative du rendement de pressurage.• Efficace à basse température grâce à l'incorporation d'une activité pectinase "froide" innovante d'Erbslöh. Peut être utilisée à des températures comprises entre 5 ° C et 10 ° C.• Dégradation ciblée des chaînes latérales de pectine due à l'activité AG-II-hydrolase entraînant une hydrolyse plus poussée de la pectine permettant une réduction rapide de la viscosité avec une clarification supérieure des moûts.• Clarification accélérée lors de l'utilisation d'adjuvants (GranuBent PORE-TEC, LittoFresh®, IsingClair, Klar-Sol). Flottation des moûts améliorée en réduisant les fractions de pectine neutre.• Augmentation de la filtrabilité des vins jeunes chargés en colloïdes (vins blancs issus de cépages riches en pectine, vins rouges de thermovinification) par une dégradation accrue et donc une réduction de la taille des molécules de pectine résiduelle.
Recommandation	Pour cépages blancs riches en pectine et cépages rouges

Dosage

Application	Dose sur vendange / moût / vin	Temps d'action
Cépages blancs riches en pectine, 8 - 15°C	6 - 10 ml/100 kg ou hl	2 - 4 heures
Cépages rouges, ≤ 25 °C.	4 - 8 ml/100 kg ou hl	Pendant la FA ou 1 - 2 h sur vin
Cépages rouges, thermovinification	3 - 6 ml/100 kg ou hl	1 - 2 heures
Focus	Une dégradation efficace de la pectine est possible à des températures comprises entre 5 ° C et 10 ° C. La limite supérieure naturelle est de 55 ° C.	
Mise en œuvre	Diluer la quantité nécessaire d'enzyme avec un peu de moût/vin pour obtenir une meilleure répartition dans la cuve à traiter.	
Attention	Trenolin® FastFlow est inhibée par la bentonite. Celle-ci ne doit donc pas être utilisée pendant le temps d'action de l'enzyme.	

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 005 - 15/2022 RL - imprimé le 11/02/2022