



Trenolin® Frio DF

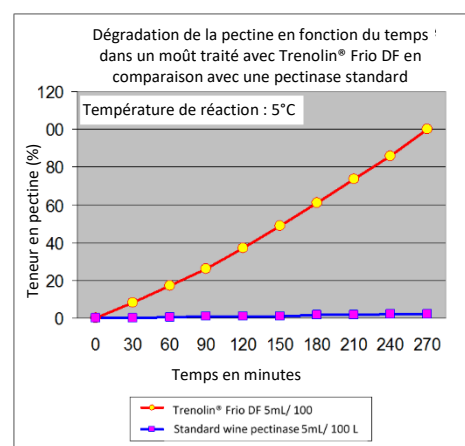
Enzyme liquide pour la dégradation de la pectine pendant la clarification ou la macération à froid dès 5°C, sans activité cinnamylestérase

Description du produit

Trenolin® Frio DF est une enzyme liquide hautement active pour la dégradation rapide et intense de la pectine de la vendange et du moût au cours de la macération et de la clarification à froid dès 5 ° C. Les nouvelles pectinases sélectionnées présentant un taux d'activités élevé, même à très basse température, améliorant ainsi les performances du pressurage de la vendange et de la clarification des moûts. L'utilisation de Trenolin® Frio DF assure un niveau d'efficacité remarquable grâce à des performances exceptionnelles avec des temps de réaction relativement courts, même à des températures extrêmement basses. Trenolin® Frio DF ne contient pas d'activité cinnamylestérase.

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.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"> Hydrolyse rapide et intense de la pectine lors de la macération à froid des moûts blancs ou rouge dès 5 ° C. Optimise le pressurage de la vendange à basse température avec une extraction rapide des jus à faibles pressions et donc une diminution de la teneur en tanins verts. Favorise la libération des précurseurs d'arômes au cours de la macération à froid des moûts de raisins blancs. Accroît l'extraction de la couleur pendant la macération préfermentaire à froid des raisins rouges (ex. macération carbonique). Améliore l'extraction de la couleur lors du lessivage du chapeau aux cours des opérations de remontage ou de délestage. Accélère le débouillage des jus par sédimentation ou par flottation.
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"> Pour tous types de vins blancs, rosés, rouges.



Optimisation du pressurage : hydrolyse de la pectine des raisins		
Température	Dose pour 10 kg	Temps de réaction
10°C	2 - 4 ml	1 à 2 heures
8°C	3 - 6 ml	2 à 3 heures
5°C	5 - 10 ml	4 à 6 heures

Accélération du débouillage : dégradation de la pectine des jus		
Température	Dose pour 10 kg	Temps de réaction
10°C	1 - 3 ml	2 heures
8°C	3 - 5 ml	3 heures
5°C	5 - 8 ml	4 heures

Mode d'emploi et dosage

Mise en œuvre	Diluer la quantité nécessaire d'enzyme avec un peu de jus/vin pour obtenir une meilleure répartition dans la vendange ou le jus à traiter.
Attention	Les bentonites inhibent l'enzyme, elles devront donc être utilisées après dégradation complète de la pectine par l'enzyme (test pectine).

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 004 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019