



Trenolin® Kler P

Enzyme poudre pour le débouillage des moûts blancs et rosés

Description du produit

À la sortie du pressoir, le jus de raisin contient des particules solides issues de la vendange pouvant donner des mauvais goûts au vin. Il est donc essentiel de les éliminer par décantation. Cette opération de débouillage est naturellement longue car le jus contient de la pectine, polysaccharide dont les propriétés gélifiantes freinent la sédimentation des particules.

La dégradation enzymatique de cette pectine accélère la décantation des impuretés et améliore la clarification des moûts.

Trenolin® Kler P est une pectinase concentrée qui, par sa formulation adaptée à la composition de la pectine soluble dans les jus, possède un pouvoir de dégradation élevée.

Trenolin® Kler P :

- Accélère et améliore le débouillage des moûts blancs et rosés.
- Réduit les risques d'oxydation des moûts en limitant le débouillage
- Favorise le tassement des bourbes et augmente le rendement en jus clair.
- Facilite le collage ultérieur des vins.
- Améliore considérablement la filtration ultérieure du vin final.

Trenolin® Kler P est naturellement faible en activité cinnamylestérase et n'entraîne donc pas de formation de vinylphénols indésirables.

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.

Mode d'emploi et dosage

Trenolin® Kler P est active à des pH de 2.8 à 5 et à des températures de 10 à 30°C.

Diluer Trenolin® Kler P dans un peu de jus. Incorporer au mout dès la sortie du pressoir. Homogénéiser par remontage.

Temps d'action : 6 à 12 heures selon dose et température.

Doses moyennes d'emploi :

- Débouillage moûts de goutte : 0.5 à 1.5 g/hl
- Débouillage moûts de presse : 1 à 3 g/hl
- Débouillage par flottation : 1 à 2 g/hl

Remarque : Trenolin® Kler P est inhibée par la bentonite. Celle-ci ne doit pas être utilisée pendant le temps d'action de l'enzyme.

Conservation

Stocker au frais et au sec. 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 ne serait pas 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