



Trenolin® PEXX

Enzyme liquide pour une hydrolyse intense et rapide de la pectine.

Description du produit

Trenolin® PEXX est une enzyme concentrée assurant une hydrolyse intense de la pectine de la vendange et des moûts et donc permet une préparation optimale pour toutes les étapes de traitement ultérieures, telles que la flottation, le débourage, la filtration. Trenolin® PEXX se présente sous une forme liquide hautement active.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none">• Dégradation drastique et rapide de la pectine• Amélioration de la flottabilité des particules• Bonne préparation pour la filtration tangentielle• Trenolin® PEXX fonctionne même pour de faibles valeurs de pH autour de 3
Recommandation	<ul style="list-style-type: none">• Pour tous types de vins blancs, rosés, rouges

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.

Dosage

Vendange	2 - 4 ml/100 kg
Moûts	0,5 - 1,5 ml/hL
Température	15 - 17°C
Durée d'action	30 minutes
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 obtenir une meilleure répartition dans la cuve à traiter.
Attention	Les bentonites inhibent l'enzyme. Elles ne doivent donc pas être utilisées pendant le temps d'action de l'enzyme.

Conservation

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