



Trenolin® Thermovinification

Enzyme liquide pour vendanges et moûts issus de traitement thermique

Description du produit

Trenolin® Thermovinification est une formulation liquide spécialement élaborée pour l'enzymage des moûts ayant subi un thermo traitement (thermovinification ou flash-détente).

La composition spécifique de Trenolin® Thermovinification permet une dégradation poussée des parois cellulaires et une diminution de la viscosité des moûts par décomposition de la pectine solubilisée présente en quantité importante après traitement thermique

Trenolin® Thermovinification :

- Améliore le pressurage par fragilisation des baies de raisin et un meilleur drainage des jus
- Optimise l'extraction des polyphénols favorisant une meilleure stabilité de la couleur
- Améliore la clarification (par décantation ou flottation) des moûts par baisse de la viscosité

Si la majorité des enzymes pectolytiques ont une température optimale ne devant pas dépasser 50/55°C, la composition spécifique de Trenolin® Thermovinification lui permet d'être encore active à des températures supérieures à 60°C.

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® Thermo est active à pH 2.8 à 5 et à des températures de 20 à 65°C.

Etape 1 - Utilisation sur vendange chauffée

Les conditions d'incorporation Trenolin® Thermovinification seront adaptées au type de matériel utilisé :

- Procédé à anneau liquide : incorporation en sortie de l'anneau ou dans la cuve de macération
- Procédé à chauffage tubulaire : incorporation sur la vendange au quai de réception ou dans la cuve de macération
- Procédé Flash-détente : incorporation après passage dans la chambre de détente
- Temps de contact selon température : 30 à 60 minutes
- Doses d'emploi : 1 à 2 ml pour 100 kg.

Etape 2 - Clarification (décantation ou flottation) des jus issus de thermo traitement

Incorporation de Trenolin® Thermovinification sur la phase liquide dans la cuve tampon après l'étape de pressurage.

- Temps de contact selon température : 1 à 2 heures.
- Doses d'emploi : 1 à 2 ml par hl.

Remarques :

- Au-delà de 70°C Trenolin® Thermovinification est rapidement dénaturée.
- Pour une répartition plus homogène, diluer Trenolin® Thermovinification dans un peu d'eau ou de moût.

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