



Trenolin® VPC

Enzyme pectolytique poudre pour le traitement des moûts et des vins

Description du produit

La pectine, constituant structural des cellules des baies de raisin, s'oppose à l'extraction du jus dans la vendange. Elle limite également la floculation et la décantation des particules en suspension dans le moût et le vin. Elle diminue ainsi le rendement en jus et la qualité de la clarification des moûts et des vins. La pectine perturbe le collage des vins et réduit leur filtrabilité. Les enzymes pectolytiques (pectinases), capables de dégrader la pectine, sont présentes naturellement dans le raisin mais en quantité insuffisante pour avoir une réelle action.

Trenolin® VPC est une pectinase polyvalente, active sur la pectine présente dans la vendange foulée, le moût et le vin. Trenolin® VPC hydrolyse la pectine soluble, qui augmente la viscosité du moût, et permet ainsi une clarification aisée et optimale. Trenolin® VPC accélère et améliore le débourbage, favorise le tassement des bourbes, optimise le collage et la filtration ultérieure des vins.

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

Débourbage des moûts blancs :

- Mode d'emploi : Diluer Trenolin® VPC dans du jus et incorporer au moût en sortie de pressoir.
- Temps d'action : 3 à 6 heures suivant le dosage et température.
- Dose : 2 à 5 g /hl de moût

Clarification des vins :

- Mode d'emploi : Diluer Trenolin® VPC dans du vin et incorporer à la cuve par remontage.
- Temps d'action : 24 à 48 heures.
- Dose : 2 à 5 g /hl de vin.

Remarque : Trenolin® VPC 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 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