



Trenolin® ProStab

Enzyme pour la stabilisation protéique des vins

Description du produit

Le 12 juillet 2021, l'Assemblée Générale de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) a autorisé l'utilisation de l'aspergillopepsine I en combinaison avec un traitement thermique et une filtration ultérieure pour éliminer les protéines instables dans les vins blancs, rosés et mousseux. L'adoption de cet usage dans le droit de l'UE a été officialisé dans le règlement (UE) 2022/68 modifiant le règlement UE 2019/934.

Trenolin® ProStab est une préparation enzymatique liquide à activité protéasique pour la stabilisation des moûts blancs et rosés par hydrolyse des protéines instables. Dans ce processus, Trenolin® ProStab agit sur les chitinases thermolabiles et les protéines de type thaumatine, qui jouent un rôle décisif dans la formation de la turbidité. Les raisins synthétisent ces protéines comme système de défense contre les champignons. La concentration dépend du cépage et de la pression en agents pathogènes du vignoble.

La structure globulaire des protéines instables doit être dépliée préalablement par une étape de chauffage à 65-70 °C afin que Trenolin® ProStab puisse cliver de manière optimale les liaisons peptidiques. Comme le déploiement des protéines thermolabiles est réversible, Trenolin® ProStab doit être ajouté avant le chauffage..

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none">• Prévention du trouble d'origine protéique dans les vins• Gain de temps et de coût• Pas de perte de vin• Pas d'impact sur la couleur et les arômes des vins• Amélioration de la filtrabilité• Réduction de la production de mousse• Formulation liquide facile d'utilisation• Risque microbien minimisé• Limitation du brunissement par désactivation de la laccase et des polyphénoloxydases
Recommandation	<ul style="list-style-type: none">• Vins blancs, rosés, effervescents
Conseil	Trenolin® ProStab est une protéase pure sans activité pectolytique. Un traitement enzymatique du moût avec une pectinase (Trenolin® Klar, Trenolin® FastFlow) est nécessaire pour assurer un débouillage efficace et optimiser la filtrabilité.

Produit conforme au règlement (UE) 2022/68 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

Incorporer Trenolin® ProStab à la dose de 5-10 mL/hL dans le moût juste avant le chauffage. Diluer la quantité appropriée d'enzyme avec un peu de jus pour obtenir une distribution homogène. Chauffer le moût pendant 1 à 2 minutes à une température de 65 à 70 °C (ne pas dépasser 70°C). Le moût doit être refroidi le plus rapidement possible après chauffage. Les paramètres suivants doivent être pris en compte pour obtenir le bon dosage : millésime, cépage, état sanitaire.

Le traitement thermique est nécessaire pour dégrader complètement les protéines responsables de la turbidité. Un test à la chaleur en laboratoire pour confirmer la stabilité protéique obtenue dans le vin traité est obligatoire. Si nécessaire, la bentonite peut être utilisée comme traitement complémentaire pour obtenir une stabilité complète.

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 001 - 03/2022 RL - imprimé le 31/03/2022