



Trenolin® Sur Lies

Enzyme hautement active, sans activité de cinnamyl-estérase, pour optimiser la lyse des levures et améliorer la structure et la densité en bouche.

Description du produit

Trenolin® Sur Lies favorise la dégradation des lies fines en hydrolysant leur paroi cellulaire. Les mannoprotéines et les mannanes libérés des parois cellulaires apportent du volume et de la longueur en bouche renforçant ainsi la structure et la densité du vin. 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.

Avantages	<ul style="list-style-type: none">• Libération au cours du processus de dégradation enzymatique, de polysaccharides et de composés aminés levuriens qui renforcent la saveur en bouche• Pas d'apport de glycérol ni de conservateur
Recommandation	<ul style="list-style-type: none">• Incorporation sur vins jeunes stabulés sur lies fines

Dosage

Vin jeune	2 - 5 ml/hl ajoutés au vin sur lies fines. Le moment d'addition, la durée de contact et la quantité de lies fines ont un impact positif sur l'intensité de la lyse et du profil aromatique.
Température	Les doses recommandées sont basées sur une température de 15°C
Mise en œuvre	Diluer la dose de Trenolin® Sur Lies dans un peu de vin pour obtenir une meilleure répartition.
Conseil	Trenolin® Sur Lies doit être ajouté sur lies fines, c'est-à-dire après le premier soutirage, en particulier si la bentonite a été utilisée pendant la fermentation. De cette manière, il atteint sa pleine efficacité.

Conservation

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