



# Trenolin® Thermo-Stab DF

Enzyme liquide pour thermovinification

## Description du produit

Trenolin® Thermo-Stab DF est une formulation liquide complexe élaborée pour les procédés de thermo traitement des moûts (thermovinification ou flash-détente).

La formulation du produit contient une pectinase active à chaud jusqu'à 70°C ainsi que des activités secondaires permettant une dégradation des fractions colloïdales complexes après refroidissement du moût. Trenolin® Thermo-Stab conduit à une hydrolyse intensive de la pectine, sans macération préjudiciable, qui est une condition préalable à la réussite de la flottation, du pressage ou de la filtration du moût en thermovinification.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dégradation accélérée des parois du raisin avec une meilleure extraction des pigments et des polyphénols, en particulier des oenotannins structurants et des catéchines stabilisatrices des anthocyanes</li><li>• Risque microbiologique faible en raison de la réduction du temps d'attente</li><li>• Réduction des colloïdes responsables de la turbidité</li><li>• Filtrabilité du moût et du vin améliorée, réduction de la formation de mousse</li><li>• Facilitation du pompage et amélioration du pressurage du marc</li></ul>
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Thermovinification</li></ul>

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

Incorporer Trenolin® Thermo-Stab DF dans la vendange en sortie d'égrappoir à la dose de 2 à 4 ml / 100 kg selon les conditions de thermovinification (température maximale, temps de contact, teneur en pectine du cépage). Au-delà de 70°C, Trenolin® Thermo-Stab DF est rapidement dénaturée. En cas de températures plus élevées, attendre que le moût soit refroidi en-deçà de cette limite avant d'ajouter l'enzyme.

## 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](http://www.erbsloeh.com).  
Version 002 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019