



# Trenolin® Flot<sup>PLUS</sup>

Optimale Vorbereitung von Most zur Flotation

## Produkterläuterung

Trenolin® Flot<sup>PLUS</sup> ist eine flüssige Pektinase zur Mostklärung von Weiß- und Rosémost durch Flotation. Aufgrund seiner speziellen Formulierung mit Pektinesteraseaktivität wird die Viskosität des Mostes rasch gesenkt. Dies ermöglicht eine schnelle Ausflockung des Trubes und ermöglicht einen effektiven Flotationsablauf.

Trenolin® Flot<sup>PLUS</sup> ist depsidasefrei und führt somit nicht zur Bildung unerwünschter flüchtiger Phenole.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

**PLUS** - Ein PLUS mehr durch neue Formulierung!

Folgende Eigenschaften charakterisieren Enzyme der Trenolin®-Serie PLUS:

- Optimierte und auf die heutige Weinbereitung angepasste Rezeptur
- Depsidasefrei (frei von Cinnamoylsterase-Aktivität)

Frei von Konservierungsstoffen

## Dosage

Anwendungsfall	Einwirkzeit	Trenolin® Flot <sup>PLUS</sup> -Dosage (mL/100 L)
Most aus gesundem Lesegut	1 - 2 Stunden	1 - 3
Most aus pektinreichen Sorten	1 - 2 Stunden	3 - 6
Most aus geschädigtem Lesegut	< 1 Stunde	4 - 8
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.	
Anwendung	Die Zugabe erfolgt während der Befüllung des Mosttanks. Die entsprechende Enzymmenge mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine homogene Verteilung zu erreichen.	
Vorsicht	Bentonite inaktivieren Enzyme, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).	

## Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zur baldigen Verwendung vorsehen.