



Trenolin® Mash

Verkürzung der Maischestandzeit bei weißen Trauben

Produkterläuterung

Trenolin® Mash ist ein flüssiger Enzymkomplex für die MashZeration in Weißmaischen. Die MashZeration, das enzymatisch beschleunigte „Ziehen auf der Maische“, verkürzt die Maischestandzeit zur Steigerung der Sortentypizität und des freien Saftablaufes. Trenolin® Mash ist dehydriert.

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

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Verkürzung der Maischestandzeit • Aromaintensivierung durch β-Glucosidase-Begleitaktivität • Schonende Entsaftung durch Erhöhung des freien Saftablaufes • Reduzierung von möglichen negativen mikrobiellen Einflüssen • Reduzierung der notwendigen Pressdrücke • Geringerer Polyphenoleintrag • Sehr gute Aufspaltung kolloidaler Makromoleküle • Verringerung trübungsrelevanter Kolloide • Verbesserte spätere Filtration
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Maische von allen weißen Rebsorten

Dosage

mL/100 L oder 100 kg Maische	
Maische	1 - 4
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C
Anwendungszeit	Je nach Pektingehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 2 - 6 h
Tipp	Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Dies kann durch frühzeitige Zugabe auf den Maischewagen verlängert werden. Die Behandlungstemperatur sollte über 12 °C, besser über 15 °C liegen. Je wärmer, desto effektiver ist das Enzym. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C.
Anwendung	Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.
Vorsicht	Bentonite inaktivieren Enzyme, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).

Lagerung

Trocken und kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.