



Trenolin® Super^{PLUS}

Press- und Vorklärenzymb mit schneller Wirkung

Produktlerläuterung

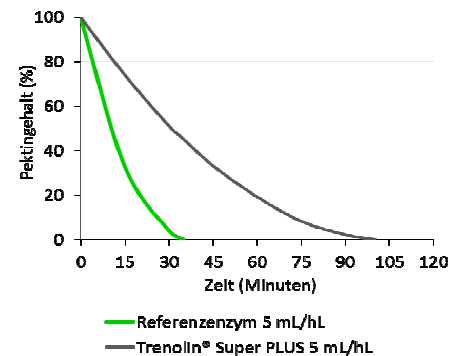
Trenolin® Super^{PLUS} ist eine depsidasefreie, flüssige Formulierung verschiedener Pektinase-Aktivitäten zur raschen Aufspaltung des komplexen Pektin-Moleküls.

Dieses Enzym findet Anwendung in Maische, Most, Jungwein oder Süßreserve.

Aufgrund der optimierten Rezeptur und Aktivitätserhöhung von Trenolin® Super^{PLUS} kommen die Vorteile verstärkt zur Geltung. Diese sind:

- verstärkter freier Saftablauf
- schnelleres und kompakteres Absetzen von Trubstoffen
- Verbesserung der Filtration und Klärung

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Erhöhung der Press-Kapazitäten • Verkürzung der Press- und Verarbeitungszeiten • Verringerung des Gerbstoffeintrags und nachfolgender Behandlungen • Präventive Verbesserung der Filtrationsleistung im Wein
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten



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

mL/100 L oder 100 kg Maische			
Trauben	ca. 7 - 15	Jungwein	ca. 3 - 5
Maische	ca. 5 - 10	Süßreserve	ca. 5 - 10
Most	ca. 5		
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. 1 h.		
Tipp	Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte über 12 °C, besser über 15 °C liegen. Je wärmer, umso 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

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.