

Description du produit

Trenolin® Filtro DF est un enzyme soluble à large spectre, utilisé pour la clarification et la filtration. Spécialement conçu pour les vendanges, les moûts et les vins jeunes, riches en mucilages et en colloïdes. Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Les moûts et les vins issus de vendanges pourries présentent fréquemment des difficultés de filtration. La cause de ces difficultés vient de la présence des mucilages formés par la pourriture ainsi que de la structure modifiée des colloïdes. On peut ainsi prévenir les problèmes prévisibles de filtration en ajoutant Trenolin Filtro DF, déjà en moût. Les problèmes de filtration peuvent ainsi être résolus par l'addition de Trenolin Filtro DF en vin.

Le produit et son action

Trenolin® Filtro DF garantit la destruction enzymatique des substances mucilagineuses présentes dans le moût, les vins jeunes et les vins. Les problèmes de filtration provoqués par les substances mucilagineuses peuvent être ainsi résolus. On rencontre aussi fréquemment des difficultés de filtration dus à des combinaisons particulières des colloïdes des vins. Trenolin® Filtro DF est aussi ici d'une grande aide. Trenolin® 4000 DF est une préparation enzymatique qui ne contient pas d'activité de cinnamyl-estérase et de l'oxydase. On souligne la fraîcheur des différents types de cépages.

Dosage et mode d'emploi

Lorsque des difficultés de filtration sont prévisibles (cas de pourriture), il est recommandé d'ajouter Trenolin® Filtro DF à raison de 10-15 ml /hl déjà en moût. La température élevée de fermentation ainsi que le long temps d'action sont alors favorables à l'action de Trenolin® Filtro DF. Les problèmes de filtration et les coûts qu'ils engendrent sont ainsi supprimés, grâce à l'action préventive de Trenolin® Filtro DF. Lors du traitement en vin jeune concernant la filtration, on utilise 15-20 ml / hl. En vin jeune, la destruction des substances mucilagineuses et des colloïdes est alors plus difficile, ce qui nécessite souvent un temps d'action plus long (jusqu'à une semaine et plus). Trenolin® Filtro DF a été sélectionné afin de garantir une efficacité totale pendant le temps de contact nécessaire. Une répartition homogène du produit est indispensable. Lors du traitement, la température ne devrait pas être inférieure à 10 °C. Plus le vin est chaud, meilleure est l'action de l'enzyme. Un traitement simultané à la bentonite est à proscrire. La quantité d'enzyme ajoutée à la cuve devrait être bien délayée dans un peu de liquide pour permettre une meilleure répartition. Mélanger le contenu de la cuve.

Dosages recommandés à 15 °C :

Cas de traitement	dosage
Moût issu d'une vendange pourrie	10-15 ml/hl
Problèmes de filtration	15-20 ml/hl

Le degré alcoolique habituel du vin (jusqu'à 16%Vol) et le dosage SO₂ maximal autorisé par la loi, n'empêchent pas l'activité des enzymes.

Stockage

Conserver au frais. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.

Enzyme à haute efficacité pour la clarification et la filtration, ne contient pas de cinnamyl-estérase