

Enzyme spéciale liquide pour la dégradation de pectine pendant la macération et clarification à 5 °C, sans activité cinnamyl-estérase

Description de produit

Trenolin® Frio DF est un enzyme liquide, hautement active capable de dégrader rapidement et efficacement la pectine à très basse température (à partir de 5°C). Les pectinases sélectionnées possèdent un haut niveau d'activité même à de très basses températures lui permettant la clarification de moûts à froid. Trenolin® Frio DF ne contient pas d'activité cinnamyl-estérase.

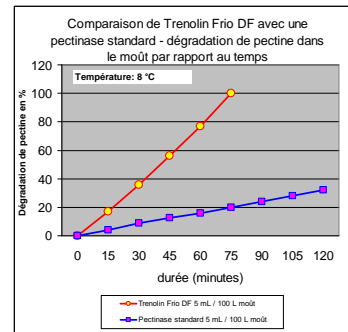
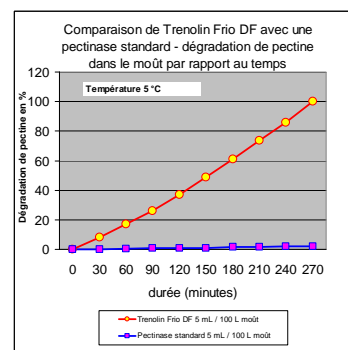
Ce produit est conforme à la législation en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans un laboratoire spécialisé.

Le produit et son action

Trenolin® Frio DF est une formulation innovante de pectinases capables de dégrader la pectine à partir de 5 °C. Au contact de la vendange cette préparation enzymatique hydrolyse la pectine avec des propriétés hydrophiles exacerbées. Cela implique une nette augmentation du rendement en jus clair. La concentration en composés responsables de "goûts amers" en est également réduite. De plus l'élimination de bourbes en suspension par filtration, débouillage ou flottation est optimisée. Il est important de souligner que le tassement des bourbes s'effectue plus lentement à basse température. L'application de Trenolin® Frio DF offre une solution économique et des performances remarquables avec des temps d'actions limités à des températures extrêmement basses.

But du traitement

- Hydrolyse rapide de pectines sur des moûts blancs et rouges à très basse température, à partir de 5 °C.
- Facilite le pressurage aux basses températures, obtention de rendements élevés en jus clair et limite l'extraction de composés responsables de "goûts amers".
- Améliore la libération de précurseurs aromatiques dans les moûts blancs.
- Favorise l'extraction de matières colorantes dans les moûts rouges en macération (p.ex. la macération carbonique) et pendant toute la fermentation.
- Réduction de la viscosité du moût.
- Amélioration de l'efficacité de collage avec Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste et Blankasit®/ Klar-Sol Super pour le débouillage et la flottation.



Dosage et mode d'emploi

Amélioration de pressurage: Hydrolyse de pectine sur la vendange		
Température	Dosage mL/100 kg	Temps d'action
10 °C	2-4 mL	1-2 heures
8 °C	3-6 mL	2-3 heures
5 °C	5-10 mL	4-6 heures

Accélération de clarification de moût:		
Température	Dosage mL/100 kg	Temps d'action
10 °C	1-3 mL	2 heures
8 °C	3-5 mL	3 heures
5 °C	5-8 mL	4 heures

Des temps de contact plus longs permettent de réduire la dose utile. Pour vérifier l'efficacité il est recommandé de réaliser le « test de pectine ». Diluer Trenolin® Frio DF dans une petite quantité d'eau avant de l'ajouter au moût. Bien mélanger.

Stockage

Au froid. Refermer des flacons entamés hermétiquement et consommer rapidement.