

Description du produit

Trenolin® Super DF est une pectinase à haute efficacité exempte d'activité cinnamoylésterase. Cet enzyme liquide est utilisé pour le traitement de la vendange, du moût et des „Süßreserve“ (réserves de sucre). Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

- élévation du rendement en jus de goutte
- clarification rapide et compacte
- amélioration de la filtration
- indiqué pour la production de „Süßreserve“ (réserves de sucre)

Le produit et son action

On utilise le traitement de Trenolin® Super DF pour accélérer la destruction de la pectine, ce qui permet d'obtenir un bon rendement en jus de goutte de la vendange. On réduit ainsi le temps de pressurage et on augmente la capacité des pressoirs. Trenolin® Super DF est bien approprié pour traiter des cépages pulpeux, viril. Normalement, ces cépages peuvent être pressés qu'après une longue durée de macération et l'augmentation des tanins donc liés. Trenolin® Super DF peut empêcher cet effet. On obtient un dépôt rapide et compact des bourbes dans les moûts. Grâce à l'amélioration de la clarification, on obtient aussi un meilleur rendement lors de la filtration. Trenolin® Super DF est une préparation enzymatique qui ne contient pas d'activité de cinnamyl-estérase et de l'oxydase. On souligne ainsi la fraîcheur des différents types de cépages.

Dosage et mode d'emploi

Les résultats du traitement dépendent de la concentration de l'enzyme, de la température et du temps d'action. Lors du traitement, la température ne devrait jamais être située à moins de 10 °C, mieux à 15°C ou plus. Plus la température du vin est élevée, meilleure est l'action de l'enzyme. Le seuil maximal naturel est à 55°C. La quantité d'enzyme prévue pour une cuve doit être dissoute dans une petite quantité de liquide, ce qui garantit une meilleure répartition. Finalement, mélanger le contenu de la cuve. Les directives de dosage sont décrites dans le tableau suivant pour une température de 15 °C.

situation	addition (ml/100 kg ou l)
vendange	environ 8
moût	environ 3
vin jeune	environ 5
„réserve de sucre“	environ 5

Le temps d'action de l'enzyme est selon le cas à traiter mais devrait être au minimum 1 heure. Pour atteindre des temps d'actions plus longs, qui sont favorables, ajouter les enzymes sur la récolte, la vendange foulée ou dans le pressoir. Un dosage ultérieur dans le moût accélère la sédimentation des particules de trouble. En cas de températures en dessous de 15°C le dosage des enzymes et le temps d'action devrait être augmenté. (par exemple à 12°C : Doubler le temps d'action et le dosage) 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. Pendant le temps d'action de l'enzyme, ne pas traiter avec de la bentonite, car elle adsorbe les protéines des enzymes et les inactive.

Stockage

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

**Enzyme
pectolytique à
haute efficacité,
pour le traitement
de la vendange, du
moût et des vins
jeunes. Ne contient
pas de cinnamyl-
estérase**