

Bewährtes pektolytisches
Enzympräparat für die
Maische-, Most- und
Jungweinbehandlung,
depsidasefrei

Produktleräuterung

Trenolin® 4000 DF ist ein zuverlässiges pektolytisches Enzympräparat zum Einsatz bei der Maische-, Most- und Jungweinbehandlung sowie besonders zur Süßreserveherstellung.
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Die pektinspaltende Wirkung von Trenolin® 4000 DF ermöglicht die wirtschaftlichere Verarbeitung von Maische, Most und Jungwein. Vorteile bei der Maischebehandlung sind vor allen Dingen die höhere Saftausbeute und die bessere Kapazitätsauslastung der Pressen. Darüber hinaus wird eine bessere Klärung und Filtration der Weine erreicht. Die Süßreserveherstellung wird durch die besonderen pektinabbauenden Eigenschaften von Trenolin® 4000 DF erst ermöglicht.

Produkt und Wirkung

Die Maischebehandlung mit Trenolin® 4000 DF sorgt für eine Verflüssigung, also für eine gute Vorentsaftung. Die daraus resultierende Presszeiteinsparung und die Erhöhung der Presskapazität ergibt eine wesentliche Maischestandzeitverkürzung. Gleichzeitig erhält man eine höhere Mostausbeute. Im Most ist durch den Einsatz von Trenolin® 4000 DF eine entstabilisierende Wirkung und ein schnelles und kompaktes Absetzen des Trubes zu erreichen. Die Verarbeitungszeit wird also wesentlich geringer und somit auch die Infektionsgefahr. Bei der Süßreservebereitung wird durch Trenolin® 4000 DF für die nötige schnelle Verarbeitung gesorgt. Trenolin® 4000 DF muss mindestens eine Stunde einwirken, bevor die anschließende NaCalit® PORE-TEC-Schönung in Verbindung mit Blankasit® und ErbiGel® Liquid zugegeben wird. Nach einer solchen Behandlung ist eine effektvolle Feinfiltration der Süßreserve möglich. Trenolin® 4000 DF ist ein nach einem speziellen Verfahren gereinigtes Enzympräparat. Störende Depsidase- und Oxidase-Nebenaktivitäten sind dadurch entfernt. Die sortentypische Frische wird damit gefördert.

Dosage und Anwendung

Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte möglichst über 10 °C, besser bei 15 °C oder höher liegen. Je wärmer, um so größer ist die Effektivität des Enzyms. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde sollte mit etwas Flüssigkeit verdünnt werden, um eine bessere Verteilung zu gewährleisten. Anschließend gut einmischen.
Die Dosagerichtlinien sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt und beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von ca. 15 °C.

Behandlungsfall	Dosage (mL/100 kg bzw. 100 L)
Maische	ca. 12
Most	ca. 8
Jungwein	ca. 8
Süßreserve	ca. 12

Die Einwirkzeit des Enzyms richtet sich nach dem Anwendungsfall und sollte mindestens 1 Stunde betragen. Längere Einwirkzeiten sind vorteilhaft und können durch eine frühzeitige Zugabe bereits auf die Trauben, in die Mühle, auf die Maische oder auf die Presse erreicht werden. Eine Nachdosierung in den Most beschleunigt das Absetzen der Trubstoffe. Bei Temperaturen unter 15 °C müssen die Enzymdosage bzw. die Einwirkzeit wesentlich erhöht werden, zum Beispiel sollten bei 12 °C die Dosage und die Einwirkzeit verdoppelt werden. Bei üblichen Alkoholgehalten in Wein (bis 16 %Vol) und im Rahmen der gesetzlich vorgegebenen maximalen SO₂-Dosagemengen werden Trenolin®-Enzyme in ihrer Wirksamkeit nicht beeinträchtigt. Bentonit inaktiviert das Enzym, deshalb darf es erst nach Ende der Enzymeinwirkzeit zudosiert werden.

Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.