

Flüssiges Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau bei pektinreichen Traubensorten und somit bessere Pressbarkeit, sowie zur Verbesserung der Filtration bei Weiß- und Rotweinen

Produkterläuterung

Trenolin® FastFlow DF ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau in Maische und Most bei pektinreichen Traubensorten, damit zur Steigerung der Pressausbeute und der Filtrationsleistung in den resultierenden weißen und roten Jungweinen durch Abbau von verzweigten Restpektinen. Moderne, pektinabbauende Enzymaktivitäten, speziell die an den verzweigten Stellen in den Hairy Regions des Pektins wirkende Arabinogalactan-II-Hydrolase (AG-II-Hydrolase), beschleunigen die klassischen Pektinasen in ihrer Wirkung. Trenolin® FastFlow DF ist depepsidasefrei.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Schneller, intensiver Pektinabbau in Maischen aus pektinreichen Traubensorten, wie z. B. Silvaner und Gewürztraminer. Damit verbesserte Pressleistung, sehr gute Wirkung auch bei niedrigen Lesetemperatur durch zusätzliche Ausstattung mit der innovativen Erbslöh-Kaltpektinase.
- Gezielter Abbau der Verzweigungsstellen im Pektin zur effektiveren Pektinhydrolyse im Most, dadurch schneller Verlust der Wasserbindungskapazität des Pektins, rasche Viskositätssenkung und Förderung der Mostklärung.
- Bessere Schönungswirkung der Behandlungsmittel Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste und Blankasit® / Klar-Sol Super in Sedimentations- und Flotationsverfahren durch Reduzierung der neutralen Pektinfraktionen.
- Steigerung der Filtrationsraten in weißen Jungweinen aus pektinreichen Traubensorten.
- Steigerung der Filtrationsraten in roten Jungweinen generell durch weitergehenden Abbau und damit Minimierung der Molekülgröße von Restpektinen.

Produkt und Wirkung

Traubenpektin ist besonders reich an Arabinogalactan-II-Seitenketten in den Hairy Regions. Dadurch wird das Traubenpektin schwerer abbaubar als andere Fruchtpektine, es verbleiben mehr nicht abgebaute, verzweigte Pektinreste in Maische, Most und Wein. Diese bewirken eine höhere Kolloidfracht und Viskosität, die sich negativ auf das Abpressen, die Klärung und die Filtration auswirken. Besonders deutlich macht sich dies bei pektinreichen Rebsorten bemerkbar, wie z. B. Silvaner und Gewürztraminer, aber auch bei allen Rotwein-Rebsorten. Bekannt ist vor allem die erheblich schlechtere Filtration von Rotweinen im Vergleich zu Weißweinen. Trenolin® FastFlow DF ist ein Spezialenzym zur verstärkten Hydrolyse der verzweigten Arabinogalactan-II-Seitenketten in den Hairy Regions des Traubenpektins, das zusätzlich mit der innovativen Kaltpektinase von Erbslöh ausgestattet ist. Durch diese Ausstattung wird ein effektiver Pektinabbau im Temperaturbereich schon zwischen 5 °C und 10 °C möglich. Trenolin® FastFlow DF wird ebenfalls sehr effektiv bei höheren Temperaturen eingesetzt.

Dosage und Anwendung

Anwendungsfall	Maische / Most	Dauer
Pektinreiche Weißwein-Rebsorten 15 °C	6-10 mL / 100 kg oder 100 L	2-4 Stunden
Rotwein-Rebsorten bis 25 °C	4-8 mL / 100 kg oder 100 L	Während der Maischegärung
Rotwein-Rebsorten ab 45 °C	3-6 mL / 100 kg oder 100 L	1-2 Stunden

Die erfolgreiche Pektinhydrolyse ist abhängig von der Traubensorte, der Reaktionstemperatur und der Reaktionszeit. Bei guten Reaktionsbedingungen kann die Dosage reduziert werden, bei ungünstigen Reaktionsbedingungen muss sie erhöht werden. Trenolin® FastFlow DF wird in einer kleinen Menge Wasser verdünnt, bevorzugt der Maische oder dem Most zugegeben und gut eingemischt.

Lagerung

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