

Flüssiges Spezialenzym zum effektiven Pektinabbau bei Kaltmazeration und Kaltklärung bereits ab 5 °C, depsidasefrei

Produkterläuterung

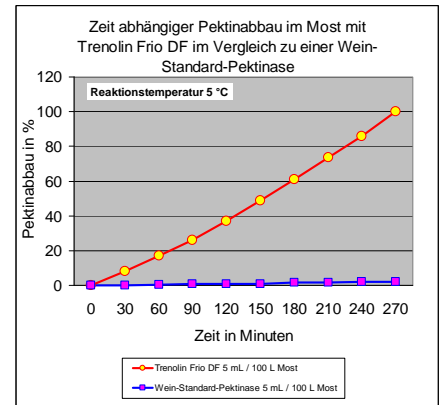
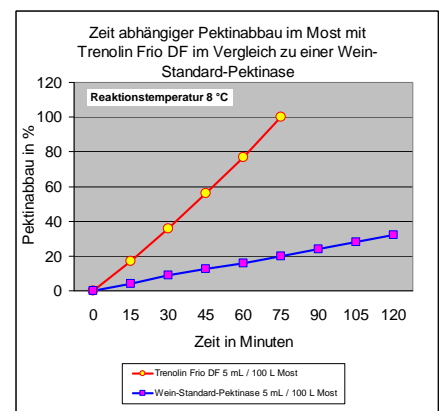
Trenolin® Frio DF ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen schnellen, effektiven Pektinabbau in Maische und Most bei Kaltmazeration und Kaltklärung bereits ab 5 °C. Ausgewählte neuartige Pektinaserohstoffe mit hoher Umsatzrate auch bei extrem niedrigen Temperaturen sorgen in der Maische für eine verbesserte Pressenleistung bzw. fördern bei der Mostbehandlung das Klärverhalten der Moste. Trenolin® Frio DF ist depsidasefrei. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Produkt und Wirkung

Durch ein optimiertes Zusammenwirken ausgewählter neuartiger Pektinaserohstoffe ermöglicht Trenolin® Frio DF einen effektiven Pektinabbau schon bei Temperaturen ab 5 °C. In der Maische werden bevorzugt die gelösten Pektine mit hoher Wasserbindungskapazität - und daraus resultierender hoher Viskosität - hydrolisiert, was zu einem besseren Saftablauf bei geringen Pressdrücken führt. Damit wird der Eintrag unerwünschter Bittergerbstoffe vermindert. Auch die im Most durch das gelöste Pektin in Schwebelagern gehaltenen Trubteilchen verlieren durch die Enzymwirkung ihre Wasserbindung und können schneller mittels Filtration, Separation oder Flotation entfernt werden. Es ist zu beachten, dass die Sedimentation der vom Pektin befreiten Trubteilchen trotz der extrem niedrigen Temperaturen langsamer abläuft. Der Einsatz von Trenolin® Frio DF garantiert eine hohe Wirtschaftlichkeit durch außergewöhnliche Leistung bei vergleichsweise kurzen Einwirkzeiten auch bei extrem niedrigen Temperaturen.

Behandlungsziel

- Schnelle, effektive Pektinhydrolyse in Weiß- und Rotmaische bei Kaltmazervationsverfahren ab 5 °C.
- Verbesserte Pressenleistung bei niedrigen Lesetemperaturen durch schnellere Entsaftung mit geringen Pressdrücken bei gleichzeitig geringem Eintrag von Bittergerbstoffen.
- Förderung der Aroma-Precursor-Freisetzung bei Kaltmazeration weißer Traubenmaische.
- Unterstützung der Farbauslösung bei Kaltmazeration roter Trauben vor der Maischegärung, z. B. bei „Maceration-Carbonique“.
- Bessere Farbauslaugung des Tresterhutes bei Überschwallungs- und CO₂-Entspannungstechniken in allen Maischegärverfahren durch geringere Maischewiskosität.
- Optimierung der Mostklärung durch vollständigen Pektinabbau bei Kaltklärtemperaturen ab 5 °C.
- Schnellere Schönungswirkung der Behandlungsmittel Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste und Blankasit®/ Klar-Sol Super in Sedimentations- und Flotationsverfahren.



Dosage und Anwendung

Verbesserung der Pressbarkeit: Pektinhydrolyse in der Maische		
Temperatur	Dosage mL/100 kg	Reaktionszeit
10 °C	2-4 mL	1-2 Stunden
8 °C	3-6 mL	2-3 Stunden
5 °C	5-10 mL	4-6 Stunden

Beschleunigung der Mostklärung: Pektinabbau im Most		
Temperatur	Dosage mL/100 L	Reaktionszeit
10 °C	1-3 mL	2 Stunden
8 °C	3-5 mL	3 Stunden
5 °C	5-8 mL	4 Stunden

Längere Reaktionszeiten ermöglichen eine Reduzierung der Dosagemengen. Zur Überprüfung der Effektivität wird die Durchführung des Pektintests empfohlen. Trenolin® Frio DF wird in einer kleinen Menge Wasser verdünnt, der Maische / dem Most zugegeben und gut eingemischt.

Lagerung

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