

Produkterläuterung

Trenolin® Opti DF ist ein hochaktives Pektinasekonzentrat mit einem ausgewogenen Aktivitätsspektrum der erforderlichen Hauptfraktionen Pektinesterase, Polygalakturonase und Pektinlyase. Es ist frei von unerwünschter Depsidaseaktivität. Trenolin Opti® DF ist ein leicht lösliches Feingranulat. Es wird bei der Weißweinbereitung universell zur Maische-, Most- und Jungweinbehandlung eingesetzt. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Für den jeweiligen Anwendungsfall bietet der Einsatz von Trenolin Opti® DF folgende Vorteile:

Maische:

- Bessere Preßbarkeit, kürzere Preßzeiten, Steigerung der Pressenkapazität
- Höherer freier Saftablauf, geringere Extraktion von Gerb- und Bitterstoffen durch niedrige Preßdrücke

Most:

- Zeitgewinn bei der Mostentschleimung, höhere Klärgrade der Moste; Verbesserung der Klärschönung und Filterbarkeit

Jungwein:

- Bessere Selbstklärung, Steigerung der Schönungsmittelwirkung und Filterleistung

Produkt und Wirkung

Trenolin® Opti DF gewährleistet durch seine ausgewogene Komposition der Enzymaktivitäten einen raschen und vollständigen Pektinabbau, sowie einen weitgehenden Abbau an pflanzlichen Stör- und Schleimstoffen. Trenolin® Opti 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.

Bei der Zugabe wird das Granulat in einer kleinen Menge Wasser gelöst, dem Gebinde zugegeben und eingerührt. Es ist auf eine gute Verteilung zu achten.

Anwendungsfall	Trenolin® Opti DF-Dosage (g/100 kg bzw. l)
Maische	2-3
Most	1-3
Jungwein	1-2

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.

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 zugesetzt werden.

Lagerung

Trocken und kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.