

Produkterläuterung

Trenolin® T-Stab DF ist ein innovativer thermostabiler pektinolytischer Enzymkomplex für den beschleunigten Aufschluss von Rotmaischen im Zuge der Maischeerwärmung bei 65-75 °C. Trenolin® T-Stab DF enthält neben einer ausgesprochenen Temperatur stabilen Pektinase weitere wertvolle thermostabile Enzymaktivitäten, wie saure Proteinasen und Hemicellulasen, die einen intensiven Maischeaufschluss bewirken, ohne die Struktur der Maische anzugreifen und sie nachteilig zu mazerieren. Trenolin® T-Stab DF ist frei von unerwünschter Depsidaseaktivität.

Behandlungsziel

- Beschleunigter Aufschluss von Rotmaischen zur besseren Auslösung von Farbstoffen und Polyphenolen, vor allem Struktur bildende Oenotannine und Farbstoff stabilisierende Catechine
- Reduzierung der Standzeit, schnellerer, fast kontinuierlicher Betriebsablauf, mehr verarbeitbare Maische pro Zeiteinheit, Energieeinsparung
- geringeres mikrobiologisches Risiko durch verkürzte Standzeit, Minimierung der Bräunungsreaktionen durch Inaktivierung von Laccase und Polyphenoloxidase
- verbesserte Pumpfähigkeit, verbesserte Pressbarkeit, verbesserter Maischedurchlauf im Erhitzer
- bessere Selbstklärung von Most und Jungwein, bessere spätere Filtration
- Erhöhung der Fruchttintensität, kürzere Weinreifezeit

Produkt und Wirkung

Während bei der Maischeerhitzung und der Maischeerwärmung die Anthocyane durch die Wärmeeinwirkung schon in sehr kurzer Zeit aus den Fruchtzellen in den Most übergehen, benötigt die Auslösung der zur Stabilisierung der Anthocyane notwendigen Catechine üblicherweise eine lange Wärmeeinwirkzeit. Gleiches gilt auch für die Struktur bildenden Oenotannine. Der Einsatz von Trenolin® T-Stab DF bewirkt bei der Auslaugung der Oenotannine und Catechine als Struktur und Farbstoff relevante Inhaltsstoffe eine starke Beschleunigung, sodass kaum zusätzliche Standzeit nötig ist. Erfolgt die Enzymzugabe direkt in die Mühle oder Abkippanne, reicht üblicherweise schon die gesamte Verarbeitungszeit der Trauben aus. Zwischen Mahlvorgang, eventuell Sammeln der Maische in Puffertanks, dem Aufscheitern der Presse und dem Pressvorgang selbst bis zur Entleerung vergehen meist 2 bis 3 Stunden, oft sogar bis zu ca. 6 Stunden.

Dosage und Anwendung

Die Anwendung von Trenolin® T-Stab DF erfolgt durch Zugabe einer verdünnten Enzymlösung, am Besten direkt kontinuierlich in die Traubenmühle oder Abkippanne. Während der Maischererwärmung im Spiral- oder Röhrenerhitzer beginnt das Enzym schon zu wirken. Unter den vorliegenden Reaktionsbedingungen bei der Maischeerwärmung bei 65-75 °C richtet sich die Dosage im Wesentlichen nur nach der Einwirkzeit.

Behandlungsfall	Dosierzeitpunkt	Trenolin® T-Stab DF-Dosage
dünnschalige bzw. saftige Beeren, z. B. Spätburgunder, St. Laurent	direkt in die Traubenmühle oder Abkippanne	2-4 ml/100 kg
dickschalige bzw. markige Beeren, z. B. Cabernet Sauvignon, Frühburgunder	direkt in die Traubenmühle oder Abkippanne	3-5 ml/100 kg

Der Pektinabbau verläuft parallel mit dem Befüllen der Maischepuffertanks oder der Presse und ist meist schon kurz nach Ablauf der Befüllung abgeschlossen. Gleichzeitig erfolgt über die gesamte Dauer der Wärmeeinwirkung ein intensiver Maischeaufschluss zur Freilegung der wertvollen, Struktur bildenden und Farbstoff stabilisierenden Inhaltsstoffe. Je mehr Zeit dafür zur Verfügung steht, desto besser, üblicherweise reicht jedoch schon die reine Verarbeitungszeit bis zum Abschluss der Pressenbefüllung aus, um direkt mit dem Auspressen der Maische zu beginnen. Das Aufscheitern beim Pressvorgang unterstützt dann den weiteren Auslaugungseffekt. Ein Herunterkühlen der Maische ist nicht erforderlich, es kann problemlos mit der Restwärme um 65-70 °C abgepresst werden. Anschließend wird der Most auf Gärtemperatur heruntergekühlt und vorgeklärt.

Lagerung

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