

Innovativer Enzymkomplex für die MashZeration von Weißmaischen, depepsidasefrei

## Produktleräuterung

Trenolin® Mash DF ist ein besonders hochaktiver, flüssiger Pektinasekomplex für die MashZeration in Weißmaischen. Die MashZeration, das enzymatisch beschleunigte „Ziehen auf der Maische“, verkürzt die Maischestandzeit zur Steigerung der Sortentypizität, des freien Saftablaufes und zur Verringerung der mikrobiologischen Anfälligkeit. Trenolin® Mash DF ist frei von unerwünschter Depsidaseaktivität.

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

## Behandlungsziel

- Verkürzung der Maischestandzeit
- Aromaintensivierung
- Schonende Entsaftung durch Erhöhung des freien Saftablaufes
- Reduzierung von möglichen negativen mikrobiellen Einflüssen
- Reduzierung der notwendigen Pressdrücke
- Geringerer Polyphenoleintrag
- Sehr gute Aufspaltung kolloidaler Makromoleküle
- Verringerung trübungsrelevanter Kolloide
- Beschleunigung der Mostselbstklärung
- Verbesserte spätere Filtration

## Produkt und Wirkung

Trenolin® Mash DF bewirkt durch seine neuartige, komplexe Enzymzusammensetzung die zuvor aufgelisteten Effekte beim optimierten Aufschluß in Weißmaischen, der sogenannten MashZeration. Diese ermöglicht zusätzlich zum Abbau des gelösten Saftpektins auch einen Angriff auf die schwer zugänglichen und deshalb schwer abbaubaren Pektinbestandteile, den sogenannten Hairy-Regions. Dazu wirken neben den „klassischen“ Pektinasefraktionen Pektinesterase und Polygalacturonase die als „neue“ Pektinasefraktionen bezeichneten Enzymaktivitäten Rhamnogalacturonase, Acetylerase, Arabanase/Arabinosidase und andere.

Das perfekte Zusammenspiel aller dieser Pektinasefraktionen mit einer nützlichen Proteinase-Begleitaktivität sorgt für eine sehr gute Aufspaltung kolloidaler Makromoleküle. Dies führt zu einer Verringerung trübungsrelevanter Kolloide, einer beschleunigten Selbstklärung und zu verbesserten Filtrationseigenschaften.

Die integrierte  $\beta$ -Glucosidase-Begleitaktivität fördert die Freilegung aromarelevanter Komponenten und steigert die Sortentypizität.

Trenolin® Mash DF ist ein entsprechend dem hohen Erbslöh-Qualitätsstandard gereinigtes Enzympräparat. Störende Depsidase- und Oxidase-Nebenaktivitäten sind 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. Bei der Zugabe wird das Enzym in einer kleinen Menge Wasser verdünnt, der Maische zugegeben und gut verteilt.

- Dosage: 1-4 ml pro 100 kg Weißmaische

Die Dosagemenge richtet sich nach der Traubensorte, dem Zustand des Lesegutes, dem Pektingehalt, der Pressbarkeit, der Standzeit und der gewünschten Aromaintensivierung.

Die Einwirkzeit des Enzyms sollte mindestens 2-6 Stunden betragen. Längere Einwirkzeiten sind vorteilhaft und können zum Beispiel durch eine frühzeitige Zugabe beim Trauben-/Maischetransport erreicht werden.

## Lagerung

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