

Produkterläuterung

Trenolin® Thermo DF ist ein hochwirksamer flüssiger Enzymkomplex für die optimierte ThermoVinifikation bei Rotmatischen und zur Unterstützung der Dekanterentsaftung. Trenolin® Thermo DF enthält neben den "klassischen" Pektinasefraktionen Pektinesterase und Polygalacturonase auch die als „neue“ Pektinasefraktionen bezeichneten Enzymaktivitäten Rhamnogalacturonase, Arabanase/Arabinosidase, Xyloglucanase und andere, die einen Angriff auf die sogenannten Hairy-Regions ermöglichen. Die im Enzymkomplex integrierten Proteinase- und Cellulase/Hemicellulase-Begleitaktivitäten unterstützen die Pektinasen positiv. Trenolin® Thermo DF ist frei von unerwünschter Depsidaseaktivität. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Optimierter vollständigerer Beerenaufschluß, damit Verkürzung der Maischestandzeit, verbesserte Farbauslaugung und Extraktion farbstoffrelevanter Catechine; frühzeitigeres Abpressen und weitergehendes Rückkühlen, gesteigerte Freilegung von Primäraromen, Vereinfachung des freien Saftablaufes, Reduzierung der notwendigen Pressdrücke und verringerter Eintrag von Bitterphenolen
- Verstärkter, weitergehender Pektin- und Kolloidabbau, damit sehr gute Aufspaltung kolloidaler Makromoleküle, Verringerung trübungsrelevanter Kolloide, Beschleunigung der Mostselbstklärung, verbesserte spätere Filtration, verringerte Schaumbildung, Zerstückelung von kolloidähnlichem Feinsttrub

Produkt und Wirkung

Trenolin® Thermo DF ist ein einzigartiger Enzymkomplex, der zusätzlich zu einer Vielzahl an pektinabbauenden Aktivitäten, wie sie die moderne Kolloid- und Pektinforschung beschreibt, wertvolle Begleitaktivitäten an saurer Proteinase und Cellulase/Hemicellulase enthält. Das Zusammenspiel von „klassischen“ und „neuen“ Pektinasefraktionen mit den Cellulase/Hemicellulase-Begleitaktivitäten bewirkt einen vollständigeren Beerenaufschluß in kürzerer Maischestandzeit, damit bessere Farb-, Catechin- und Primäraromenextraktion. Gleichzeitig ergibt sich daraus bei niedrigeren Pressdrücken ein leichter freier Saftablauf und ein verringerter Eintrag unerwünschter Bitterphenole. Die kombinierte Wirkung der klassischen und „neuen“ Pektinasefraktionen mit der Proteinase-Begleitaktivität sorgt für einen verstärkten, weitergehenden Abbau von Pektin und anderen Kolloiden, die vor allem in thermisch behandelten und „mechanisch gestressten“ Mätschen vermehrt enthalten sind. Dadurch wird der Gehalt an trubstabilisierenden und sedimentationshinderlichen Makromolekülen reduziert. Dies fördert die Selbstklärung, unterstützt die Trennleistung von Klärzentrifugen und spätere Filtrationsvorgänge. Gleichzeitig führt die Hydrolyse der thermisch denaturierten Proteine zu einer Minimierung der Schaumbildung. Vor allem auch kolloidähnlicher Feinsttrub, der zu einer gerbigen Belegung des Mundraumes führt, wird effektiv zerstückelt und damit sensorisch nicht mehr spürbar.

Dosage und Anwendung

Trenolin® Thermo DF wird immer dann eingesetzt, wenn aufgrund thermischer Vorbehandlung oder mechanischen Stresses der Maische Klär- und Filtrationsprobleme erwartet werden. Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte bei 40-50 °C liegen, je wärmer, umso größer ist die Effektivität des Enzyms. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Das heißt, bei vorheriger Anwendung höherer Temperaturen muss erst zurückgekühlt werden. Bei der Zugabe wird das Enzym in einer kleinen Menge Wasser verdünnt, der Maische zugegeben und gut verteilt.

Behandlungsfall	Dosierzeitpunkt	Trenolin® Thermo DF-Dosage
ThermoVinifikation	nach Rückkühlung der Maische (< 55 °C)	1-3 ml/100 kg
Dekanterentsaftung	nach Rückkühlung des Mostes (< 55 °C)	2-4 ml/100 kg

Bei der ThermoVinifikation sollte die Einwirkzeit des Enzyms mindestens 2-4 Stunden betragen. Längere Einwirkzeiten sind vorteilhaft.

Lagerung

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