



# Trenolin® Filtro

Leistungsfähiges Klär- und Filtrationsenzym, depsidasefrei

## Produktlerläuterung

Ein flüssiges Klär- und Filtrationsenzym mit einem breitgefächerten Wirkungsspektrum. Insbesondere für Moste und Jungweine aus schleimstoff- und kolloidbelasteten Maischen. Trenolin® Filtro ist depsidasefrei.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbeugung von Filtrationsproblemen bereits im Most</li> <li>• Gewährleistet den vollständigen enzymatischen Abbau von Schleimstoffen, vor allem Glucan von <i>Botrytis cinerea</i>, im Most und Jungwein</li> </ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten</li> </ul>

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage

mL/100 L	
Most aus belastetem Lesegut	10 - 15
Filtrationsprobleme in Jungwein	15 - 20
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.
Anwendungszeit	Bis zu einer Woche und mehr
Tipp	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte über 12 °C, besser über 15 °C liegen. Je wärmer, desto effektiver ist das Enzym. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C.</li> <li>• Weist das Lesegut Merkmale auf, die auf zu erwartende Filtrationsschwierigkeiten schließen lassen (Pilzbefall), ist es vorteilhaft, 10 - 15 mL/100 L Trenolin® Filtro bereits in den Most zu geben. Auf diese Weise kann dann die erhöhte Gärtemperatur und eine lange Einwirkzeit ausgenutzt werden. Spätere Filtrationsprobleme und -kosten sind somit bereits frühzeitig auszuschließen.</li> <li>• Bei der Jungweinbehandlung sind zur Behebung der Filtrationsprobleme 15 - 20 mL/100 L nötig. Der schwierige Abbau der filtrationshemmenden Schleimstoffe und Kolloide benötigt im Jungweinstadium eine längere Einwirkzeit (bis zu einer Woche und mehr).</li> </ul>
Anwendung	Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.
Vorsicht	Bentonite inaktivieren Enzyme, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).

## Lagerung

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.