Trenolin® Mash DF

Complexe d'enzymes innovatrices pour la MashZeration des vendanges blanches, sans activité cinnamyl-estérase

Description du produit

Trenolin® Mash DF est un complexe de pectinase particulièrement très actif pour la MashZeration des vendanges blanches. La MashZeration, « laisser tirer les vendanges » accéléré enzymatiquement, permet de réduire le temps de macération des vendanges pour augmenter la typicité des cépages, jus de goutte et réduction fragilité microbiologique. Trenolin® Mash DF est sans activité indésirable de cinnamy-estérase.
Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

- Réduction de temps de macération de la vendange
- Intensification des arômes
- Pression de jus précautionneux
- Réduction de possibles influences négatives microbiologiques
- Réduction de pression du pressoir
- Faible apport en polyphénols
- Très bonne division des macromolécules colloïdales
- Réduction des colloïdes relevant au trouble
- Accélération de l'autoclarification du moût
- Amélioration de la filtration ultérieure

Produit et son action

Trenolin® Mash DF provoque les effets listés ci dessus dans la décomposition optimisée dans des vendanges blanches par sa composition nouvelle, complexe d'enzymes, dite MashZeration. En plus de la dégradation de la pectine dissoute du jus, elle permet d'attaquer les régions de pectine difficile à attaquer et ainsi à dégrader, les dites Hairy-Regions. En plus agissent, à côté des fractions de pectinase "classique" pektinestérase et polygalacturonase, les activités d'enzyme indiquées comme "nouveau" fractions de pectinase comme rhamnogalacturonase, acetylestérase, arabanase/arabinosidase et autres. Le jeu d'équipe parfait de tous ces fractions de pectinase avec une activité secondaire d'une protéinase utile permet une très bonne décomposition des macromolécules colloïdales. Cela mène vers une réduction des colloïdes relevants pour le trouble, d'une auto-clarification accélérée et vers des propriétés de filtration améliorées. L'activité secondaire intégrée de β-glucosidase soutient la libération des composants relevant à l'arôme et renforce la typicité des cépages. Trenolin® Mash DF Trenolin ® Mash DF est une préparation d'enzyme purifié selon le haut standard de qualité d'Erbslöh. Des activités indésirés de cinnamy-estérase et oxydase sont éliminées. La fraîcheur typique des cépages est ainsi encouragée.

Dosage et mode d'emploi

Les résultats du traitement dépendent de la concentration de l'enzyme, de la température et du temps d'action. Lors du traitement, la température ne devrait jamais être située à moins de 10 °C, mieux à 15°C ou plus. Plus la température du vin est élevée, meilleure est l'action de l'enzyme. Avant l'adjonction l'enzyme est dilué avec un peu d'eau, puis ajouté à la vendange et bien repartie.

- Dosage : 1 à 4 ml par 100 kg vendanges blanches

Le dosage se repère des cépages, l'état de la vendange, le teneur en pectine, aptitude de pressage, le temps de repos et l'intensification des arômes désirés. Le temps d'action des enzymes devrait être de 2 à 6 heures minimums. Des temps d'action plus longs sont avantageux et peuvent être atteints, par exemple, par l'adjonction précoce au transport de raisins/vendanges.

Stockage

Stocker au frais et sec. Refermer les emballages hermétiquement et les utiliser rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, Tel: +49 6722 708-0, www.erbsloeh.com
Nos fiches techniques et les traitements qui y figurent ont pour but de vous fournir les meilleures informations possibles. Toutes ces indications sont basées sur notre expérience actuelle. Compte tenu du fait que les traitements préliminaires ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces conseils ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions de vente générales sont valables.
version 001 – 12/2009 AW – imprimé 07.03.2014