Trenolin® Opti DF

Granulé fin ne contient pas de cinnamyl-estérase pour traitement de vendange, moût vin jeune blanc

Description du produit

Trenolin® Opti DF est un concentré d'enzymes très actifs qui a un spectre d'activité équilibré et qui contient en fractions principales la pectinelyase, la polygalacturonase et la pectinestérase. Il s'agit d'un granulé beige clair qui se dissout complet et facilement. Trenolin® Opti DF est utilisé universellement pour la vinification de vins blancs pour traiter la vendange foulée, le moût ou le vin jeune. Ce produit n'a pas d'activité de cinnamoylésterase.
Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Selon le cas de traitement Trenolin® Opti DF permet de résoudre les problèmes suivants:

Vendange foulée:

- Amélioration du rendement et du temps, ainsi que la capacité pendant le pressurage.
- Plus de rendement en jus de goutte et diminution des tanins et arômes amers extractibles, dus à la pression plus basse.

Le moût:

- Débourbage rapide, clarification du moût plus élevée, amélioration de la clarification et filtration.

Vins jeunes:

- Amélioration de la clarification et filtration ainsi qu'une augmentation de l'action des produits de collage.

Le produit et son action

Grâce à sa composition bien équilibrée en enzymes actives, Trenolin® Opti DF permet une décomposition rapide et totale des pectines, ainsi qu'une haute diminution de matières dérangeantes et substance mucilagineuses. Trenolin® Opti DF est une préparation enzymatique purifié par un pecessus spéciale. Des activités derangeants de cinnamyl-estérase et de l'oxydase sont ainsi éliminés. On souligne la fraîcheur des différents types de cépages.

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 être située à supperieur à 10 °C, mieux à 15°C ou plus. Plus la température du vin est élevée, meilleure est l'action de l'enzyme. Le seuil maximal naturel est à 55°C. La quantité d'enzyme prévue pour une cuve doit être dissoute dans une petite quantité de liquide, ce qui garantit une meilleure répartition. Finalement, bien homogeniser le contenu de la cuve. Les recommendations de dosage sont décrites dans le tableau suivant pour une température de 15 °C.

Cas à traiter	Dosage Trenolin® Opti DF (g/100 kg ou 100 l)
Vendange foulée	2-3
Moût	1-3
Vin jeune	1-2

Le temps d'action de l'enzyme est selon le cas à traiter mais devrait être au minimum 1 heure. Pour atteindre des temps d'actions plus longtemps, qui sont favorable, ajouter les enzymes sur la récolte, la vendange foulée ou dans le pressoir. Le dosage SO_2 maximal autorisé par la loi, n'empêchent pas l'activité des enzymes Trenolin®. Pendant le temps d'action de l'enzyme, ne pas traiter avec de la bentonite, car elle adsorbe les protéines des enzymes et les inactive.

Stockage

Stocker dans un endroit frais et sec. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés 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