



Trenolin® Frio

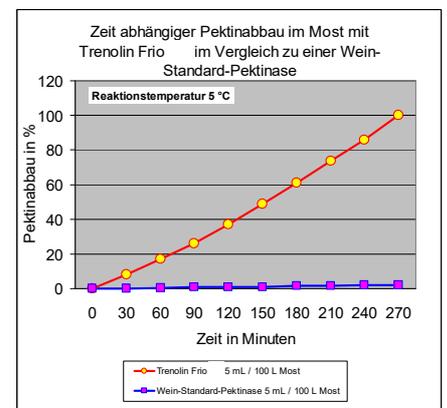
Flüssiges Spezialenzym zum effektiven Pektinabbau bei Kaltmazeration und Kaltklärung bereits ab 5 °C, depsidasefrei

Produkterläuterung

Trenolin® Frio ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen schnellen, effektiven Pektinabbau in Maische und Most bei Kaltmazeration und Kaltklärung bereits ab 5 °C. Ausgewählte, neuartige Pektinaserohstoffe mit hoher Umsetzungsrate auch bei extrem niedrigen Temperaturen sorgen in der Maische für eine verbesserte Pressleistung bzw. fördern bei der Mostbehandlung das Klärverhalten der Moste. Der Einsatz von Trenolin® Frio garantiert eine hohe Wirtschaftlichkeit durch außergewöhnliche Leistung bei vergleichsweise kurzen Einwirkzeiten auch bei extrem niedrigen Temperaturen. Trenolin® Frio ist depsidasefrei. Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Schnelle, effektive Pektinhydrolyse in Weiß- und Rotmaische bei Kaltmazervationsverfahren ab 5 °C • Verbesserte Pressleistung bei niedrigen Lesetemperaturen durch schnellere Entsaftung mit geringen Pressdrücken bei gleichzeitig geringem Eintrag von Bittergerbstoffen • Förderung der Aroma-Precursor-Freisetzung bei Kaltmazeration weißer Traubenmaische • Unterstützung der Farbauslösung bei Kaltmazeration roter Trauben vor der Maischegärung, z. B. bei „Maceration-Carbonique“ • Bessere Farbauslaugung des Tresterhutes bei Überschwallungs- und CO₂-Entspannungstechniken in allen Maischegärverfahren durch geringere Maischewiskosität • Schnellere Schönungswirkung der Behandlungsmittel Seporit PORE-TEC, IsingClair-Hausenpaste und Klar-Sol Super in Sedimentations- und Flotationsverfahren
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten



Verbesserung der Pressbarkeit: Pektinhydrolyse in der Maische		
Temperatur	Dosage mL/100 kg	Reaktionszeit
10 °C	2 - 4 mL	1 - 2 Stunden
8 °C	3 - 6 mL	2 - 3 Stunden
5 °C	5 - 10 mL	4 - 6 Stunden

Beschleunigung der Mostklärung: Pektinabbau im Most		
Temperatur	Dosage mL/100 L	Reaktionszeit
10 °C	1 - 3 mL	2 Stunden
8 °C	3 - 5 mL	3 Stunden
5 °C	5 - 8 mL	4 Stunden

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. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.