

Enzyme pectolytique à haute efficacité, ne contient pas de cinnamyl-estérase

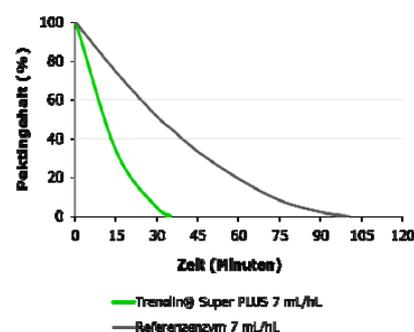
Description du produit

Trenolin® Super^{PLUS} est une pectinase à haute efficacité exempte d'activité cinnamoyléstérase. Cet enzyme liquide agit pour la destruction de la molécule complexe de la pectine. Il est utilisé pour le traitement de la vendange, du moût, vin nouveau et du moût muté.

Grace à sa formule optimisée et l'augmentation de l'activité, les avantages de Trenolin® Super^{PLUS} les avantages suivantes sont plus mis en valeur :

- Élévation du rendement en jus de goutte
- Clarification rapide et compacte
- Amélioration de la filtration et de la clarification

<i>Autres avantages:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentation de la capacité des pressoirs • Diminution du temps de pressage • Diminution des tannins liées et des traitements suivants • Amélioration préventive de la capacité de filtration du vin
<i>Recommandé pour</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les cépages de blanc, rosé et rouge



Ce produit est conforme à la législation en vigueur de l'UE. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

PLUS - Un PLUS de plus avec la nouvelle formule !

Les propriétés suivantes caractérisent les enzymes de la Serie Trenolin®-Serie PLUS:

- Formulation optimisée et adaptée à la vinification d'aujourd'hui
- Ne contient pas de cinnamyl-estérase
- Ne contient pas d'agent de conservation

Dosage

	<i>mL/100 L ou 100 kg Moût</i>		
Raisin	ca. 7 - 15	<i>Vin nouveaux</i>	ca. 3 - 5
Vendange foulée	ca. 5 - 10	<i>Moût muté</i>	ca. 5 - 10
Moût	ca. 5		
Température	Le dosage recommandé se réfère à une température d'utilisation de 15 - 17 °C		
Durée	Le dosage recommandé se réfère à une température d'utilisation de 15 - 17 °C		
Conseils	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 en dessous de 12 °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.		
Utilisation	La quantité d'enzyme prévue pour une cuve doit être dissoute dans une petite quantité de liquide, ce qui garantit une meilleure répartition.		
Mise en garde	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

Conserver au frais. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.