



Trenolin® PEXX DF

Flüssiges Spezialenzym zur drastischen Viskositätsabsenkung in kurzer Zeit

Produktlerläuterung

Trenolin® PEXX DF sorgt für schnellste Pektinhydrolyse im Most und somit für eine optimale Vorbereitung für alle folgenden Verarbeitungsschritte wie Flotation, Umkehrosmose, Mostkonzentration. Trenolin® PEXX DF ist flüssig und hochaktiv.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Drastische Viskositätsabsenkung in kurzer Zeit • Auftrieb der Trubpartikel wird verbessert • Gute Filtrationsvorbereitung für Cross-Flow-Filtertechnik • Trenolin® PEXX DF wirkt auch sehr gut bei niedrigen pH-Werten um 3,0
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

	mL/100 L	
Most	0,5 - 1,5	
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.	
Anwendungszeit	Je nach Pektingehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 30 min	
Tipp	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.	
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.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 001 – 06/2019 EH – Druck 12.06.2019