



Trenolin® Klar

Schnelle Klärung von Most bei niedrigen Temperaturen

Produktlerläuterung

Trenolin® Klar gewährleistet eine hervorragende Mostvorbereitung für alle Verarbeitungsprozesse, auch bei niedrigen Temperaturen und pH-Werten von 3,0. Seine hohe Aktivität bewirkt eine sehr schnelle Pektinspaltung, die es auch ermöglicht, Oxidation zu minimieren und die aromatischen Bestandteile zu schützen. Da es sich um ein flüssiges Enzym handelt, ist es sehr einfach zu verwenden und es werden nur geringe Mengen benötigt.

Die Formulierung von Trenolin® Klar enthält Pektinaseaktivitäten, die bei geringen Temperaturen ab 5°C aktiv sind. Zum Vergleich, eine Standard-Pektinase ist erst ab 12 °C signifikant aktiv. Trenolin® Klar ist dehydrolasefrei und führt somit nicht zur Bildung unerwünschter flüchtiger Phenole.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Beschleunigt das Klär- und Sedimentationsverhalten der Moste durch rapide Viskositätsabsenkung • Gute Klärung der Moste und gleichzeitiger Kompaktierung des Trubdepots (Höhere Aubeuten an Klarsaft) • Pektinabbau ab 5°C möglich • Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln • Non-GMO und Non-Self-Cloning • Trenolin® Klar wirkt auch sehr gut bei niedrigen pH-Werten um 3,0 • Geringe Oxidation der Moste durch schnelle Verarbeitungszeiten
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Weiß – und Rosémoste und -weine

Dosage

Temperatur	Einwirkzeit	Trenolin® Klar-Dosage (mL/100 L)
13 – 18°C	1 - 3 Stunden	1 - 3
8 – 12°C	4 - 8 Stunden	2 - 4
Most aus geschädigtem Lesegut	< 1 Stunde	4 - 10
Anwendung	Die Zugabe erfolgt während der Befüllung des Mosttanks. Hier wird die komplette Enzymmenge für den Most vorgelegt. Die entsprechende Enzymmenge mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine homogene Verteilung zu erreichen.	
Vorsicht	Bentonite reduzieren den Enzymgehalt, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).	

Lagerung

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.