

Produktleräuterung

Ein flüssiges, depsidasefreies Klär- und Filtrationsenzym mit einem breitgefächerten Wirkungsspektrum. Insbesondere für Moste und Jungweine aus schleimstoff- und kolloidbelasteten Maischen.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Moste und Weine aus faulem Lesegut weisen häufig Filtrationsschwierigkeiten auf. Ursache hierfür sind die durch die Fäulnispilze gebildeten Schleimstoffe, sowie die veränderte Kolloidstruktur. Mit Trenolin[®] Filtro DF kann solchen vorprogrammierten Filtrationsproblemen bereits im Most vorgebeugt werden. Eine Beseitigung von Filtrationsproblemen im Wein ist mit Trenolin[®] Filtro DF ebenfalls möglich.

Produkt und Wirkung

Trenolin[®] Filtro DF gewährleistet praktisch den vollständigen enzymatischen Abbau von Schleimstoffen im Most und Jungwein. Filtrationsprobleme, die durch Schleimstoffe verursacht werden, können somit behoben werden. Häufig sind Filtrationsschwierigkeiten auch durch eine besondere Kolloidzusammensetzung der Weine bedingt. Trenolin[®] Filtro DF schafft auch dagegen Abhilfe.

Trenolin[®] Filtro DF ist ein nach einem speziellen Verfahren gereinigtes Enzympräparat. Störende Depsidase- und Oxidase-Nebenaktivitäten sind dadurch entfernt. Die sortentypische Frische wird damit gefördert.

Dosage und Anwendung

Weist das Lesegut schon Merkmale auf, die auf zu erwartende Filtrationsschwierigkeiten schließen lassen (Pilzbefall), ist es vorteilhaft, 10-15 ml/hl Trenolin[®] Filtro DF bereits in den Most zu geben. Auf diese Weise kann dann die erhöhte Gärtemperatur und eine lange Einwirkzeit ausgenutzt werden. Spätere Filtrationsprobleme und -kosten sind somit bereits frühzeitig auszuschließen. Bei der Jungweinbehandlung sind zur Behebung der Filtrationsprobleme 15-20 ml/hl nötig. Der schwierige Abbau der filtrationshemmenden Schleimstoffe und Kolloide benötigt im Jungweinstadium des öfteren einen langen Zeitraum (bis zu einer Woche und mehr). Trenolin[®] Filtro DF ist derart konzipiert, die volle Wirksamkeit über diesen notwendigen Zeitraum hinaus zu gewährleisten. Während dieser Zeit darf Trenolin[®] Filtro DF nicht mit Bentonit in Kontakt kommen. Eine Aufteilung der Dosagemengen ist vorteilhaft. Die Behandlungstemperatur sollte nicht unter 10 °C liegen. Je wärmer der Wein, um so besser ist die Wirksamkeit des Enzyms. Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde sollte mit etwas Flüssigkeit vorverdünnt werden, um die bessere Verteilung zu gewährleisten. Anschließend leicht einmischen.

Behandlungsfall	Dosage (ml/100 l) bei 15 °C
Most aus belastetem Lesegut	10-15
Filtrationsprobleme in Jungwein	15-20

Bei üblichen Alkoholgehalten in Wein (bis 16 %Vol) und im Rahmen der gesetzlich vorgegebenen maximalen SO₂-Dosagemengen werden Trenolin-Enzyme in ihrer Wirksamkeit nicht beeinträchtigt.

Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.