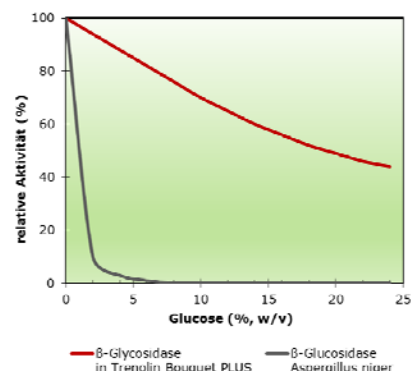


Flüssige,  
depsidasefreie,  
hochaktive Pektinase  
mit frühzeitiger  
aromafreisetzender  
Wirkung

## Produktbeschreibung

Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup> ist ein depsidasefreies aromafreisetzendes Spezialenzym. Die neu entwickelte  $\beta$ -Glycosidase-Aktivität kann in der Maische, im Most, während der alkoholischen Gärung und auch im Wein angewendet werden. Aufgrund der einzigartigen Charakteristik dieser  $\beta$ -Glycosidase erfolgt auch bei Vorhandensein von Zucker eine effektive Freilegung von Aromen.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <i>Weitere Vorteile</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Freisetzung von Aromastoffen aus der Beere</li> <li>▪ Freilegung von geruchs- und geschmacksaktiven Terpenalkoholen</li> <li>▪ Breite Anwendungsmöglichkeit – dadurch gezielte und optimierte Steigerung der Frucht</li> </ul> |
| <i>Empfohlen für</i>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle Weißweinsorten</li> </ul>   |
| <i>Tipp</i>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gerade bei Aromaenzymen ist die Reinheit der Enzyme entscheidend, um die freigelegten Aromen nicht wieder zu zerstören. Bei Trenolin® Bouquet<sup>PLUS</sup> bleiben diese erhalten!</li> </ul>                                |



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

**PLUS** - Ein PLUS mehr durch neue Formulierung!

Folgende Eigenschaften charakterisieren Enzyme der Trenolin®-Serie PLUS:

- Optimierte und auf die heutige Weinbereitung angepasste Rezeptur
- Depsidasefrei (frei von Cinnamoyl-esterase-Aktivität)
- Frei von Konservierungsstoffen

## Dosage

|                       | <i>mL/100 L oder 100 kg Maische</i>   |                                 |
|-----------------------|---|---------------------------------|
| <b>Maische</b>        | ca. 7 - 10  | <b>In der Gärung</b> ca. 5 - 10 |
| <b>Most</b>           | ca. 7 - 10  | <b>Wein</b> ca. 10 - 15         |
| <b>Anwendungszeit</b> | Je nach Pektinengehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 1 Stunde.  |                                 |
| <b>Tipp</b>           | 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, umso effektiver ist das Enzym. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. |                                 |
| <b>Anwendung</b>      | Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.   |                                 |
| <b>Vorsicht</b>       | Bentonite inaktivieren Enzyme, 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.