



# Trenolin Rosé

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.  
[www.erbsloeh.es](http://www.erbsloeh.es)

# Trenolin® Rosé DF

# Trenolin® Rosé DF

El color perfecto para los Rosados Modernos!  
Erbslöh te muestra como.

**Enzima para rosado con poco color y  
baja extracción en el prensado**



**ERBSLÖH**

# Trenolin® Rosé DF

- **Los vinos rosados tienen una gran demanda en todo el mundo, con tendencia a tonalidades más pálidas**
- **Trenolin® Rosé DF tiene unas propiedades de maceración muy bajas y eso conlleva a una baja extracción del color a altas presiones durante el prensado.**
- **En concreto, el aumento de color en el Blanc de Noir y vinos de Pinot Gris es un problema en el prensado. Estos vinos se suelen tratar con carbón activo para reducir el color. El resultado es un descenso de la calidad.**

# Trenolin® Rosé DF

**Trenolin® Rosé DF se recomienda para vinos Rosados, Blanc de Noir y Blanc de Gris.**

- **Reduce la extracción de color**
- **No necesita tanto carbón activo**
- **Reducción rápida de la viscosidad**
- **Elevado porcentaje de mosto escurrido**
- **Mayor rendimiento a bajas presiones**
- **Extracción reducida de polifenoles**
- **Libre en cinamil esterasa**

# Trenolin® Rosé DF

## Rosados de estilos internacionales



Vino Rosado tecnológico «**amílico**»  
ligero, pálido, aroma dulce, plátano...



Vino Rosado afrutado «**tioles / ésteres**»  
pálido, frutas cítricas, fruta blanca fresca...



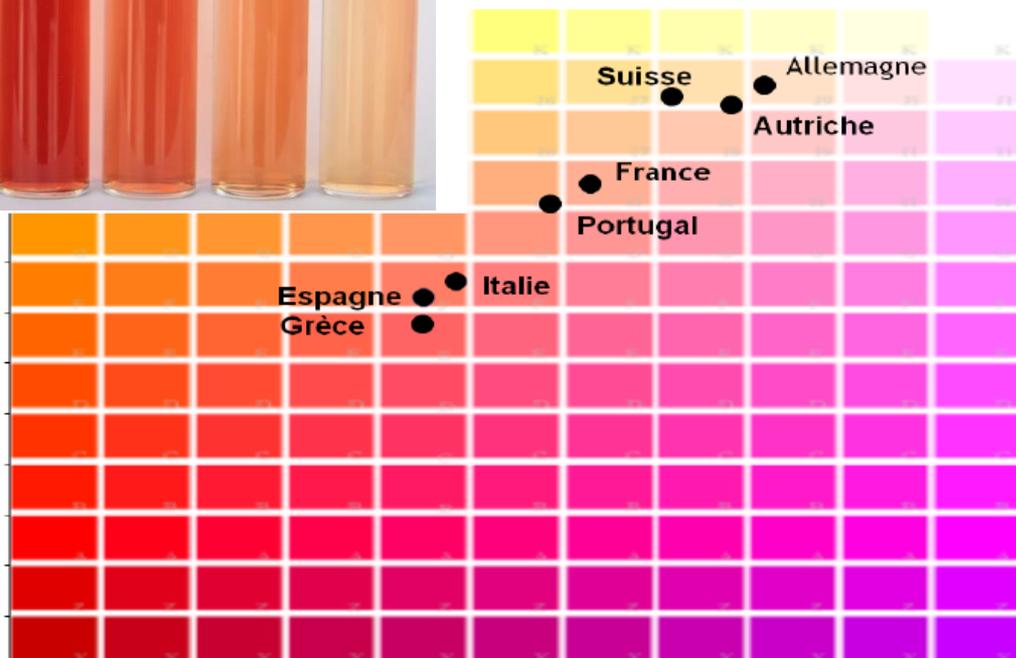
Vino Rosado «**fruta roja**»  
Intensidad de color, aromas de fresa,  
frambuesa, rosa...



# Trenolin® Rosé DF



## 50 tonalidades de Rosado



**Influencia del clima en el color**

# Trenolin® Rosé DF



## Tallo y semillas:

- Taninos (Proantocianinas)

## Piel:

- Pigmentos (Antocianinas, Flavonoides)
- Sustancias aromáticas (Terpenoles, Alcoholes)
- Taninos
- Acidos fenólicos

## Pulpa:

- Azúcares
- Acidos orgánicos
- Acidos fenólicos

**ENZIMA DE  
MACERACIÓN**

**Maceración muy baja de la piel**

**Baja extracción  
(polifenoles/color, coloides)**

# Trenolin® Rosé DF

**Objetivo para el desarrollo:**

**Producto enzimático que tiene un beneficio comprobado/ ayuda al „concepto ROSADO“**

**... líder en**

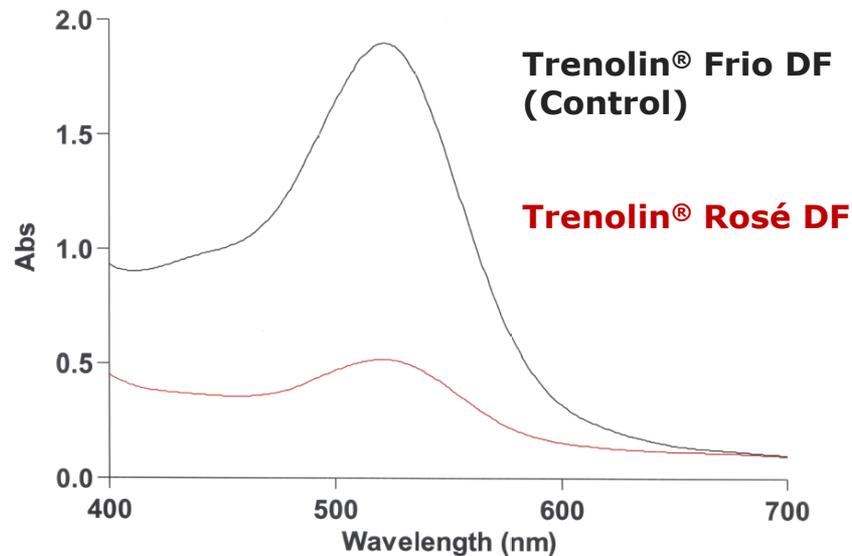
**Estilo francés, bajo color, vinos „rosas“**



© Erbslöh

# Trenolin® Rosé DF

## Pinot noir Rosado en Ahr, Alemania



Tratamiento en maceración con 4 mL/100 kg



Intensidad de color (420+520+620 nm):

**2.92 Control**

**0.95 Trenolin® Rosé DF**

Matiz(420 nm/520nm):

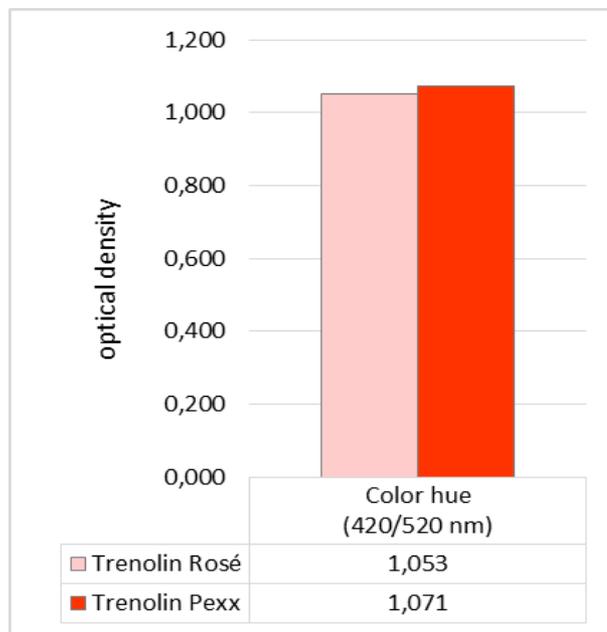
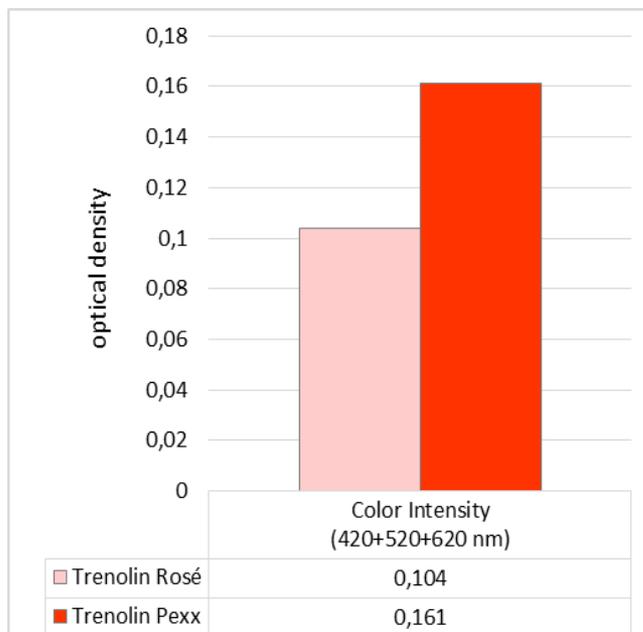
**0.48 Control**

**0.70 Trenolin® Rosé DF**

- **Mismo rendimiento**
- **Clarificación mejor con Trenolin® Rosé DF**

# Trenolin® Rosé DF

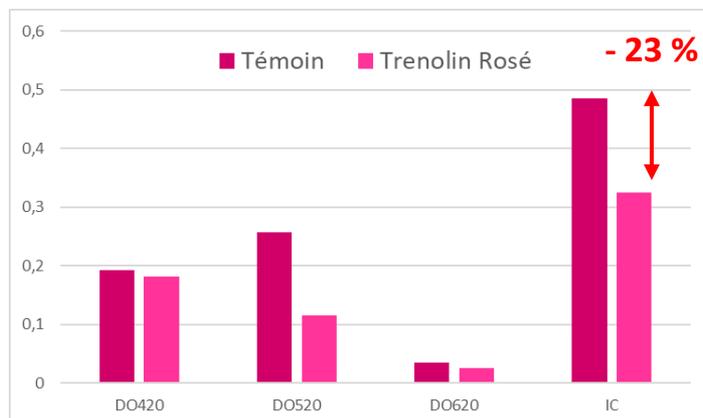
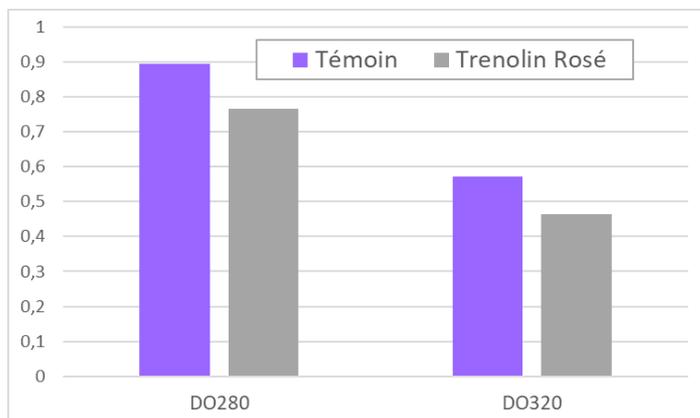
## ESPAÑA Rosado Garnacha



# Trenolin® Rosé DF

## Francia Vinificación de Rosado en Domaine de Gers

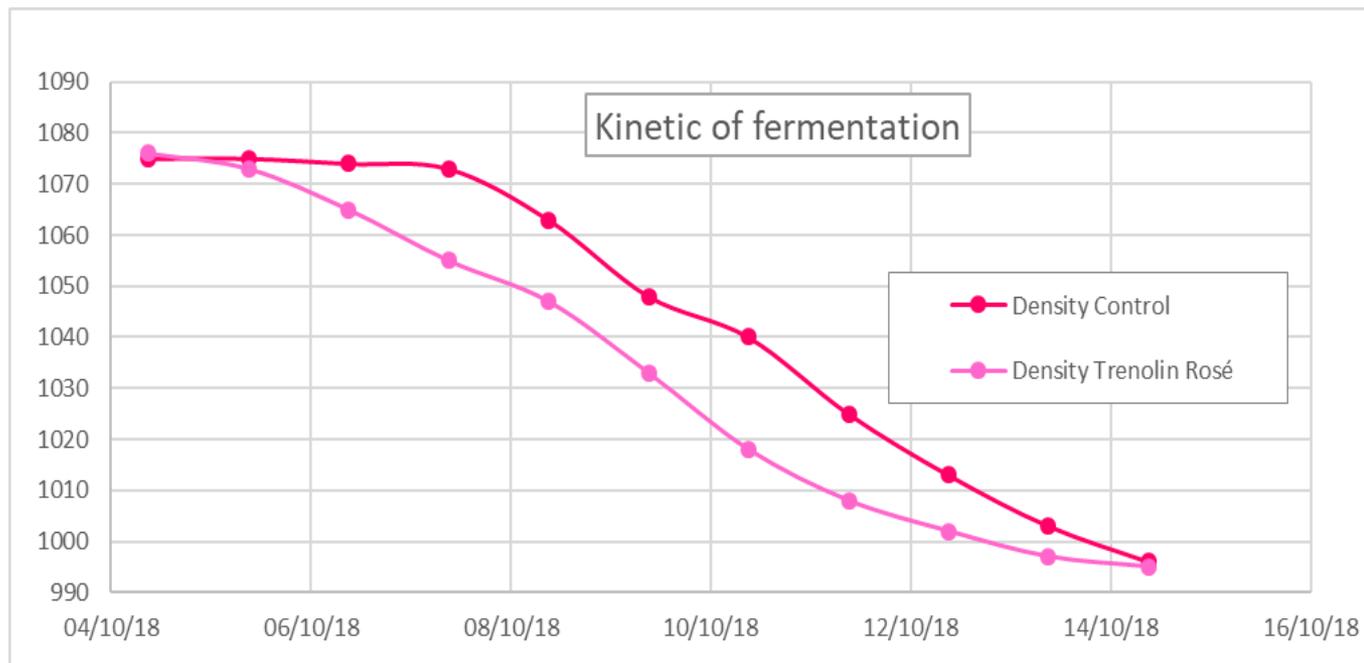
- Cabernet Sauvignon
- Enzimado en uvas antes del prensado
- Control: Trenolin® Xtract - 2,5 ml/100kg
- Trenolin® Rosé : 4 ml/100kg



Mosto	Azúcares (g/l)	AT (g/l)	pH	Ac. Málico (g/l)	NFA	SO <sub>2</sub> libre (mg/l)	SO <sub>2</sub> total (mg/l)
Control	173	3,97	3,38	4,4	153	22	57
<b>Trenolin® Rosé</b>	174	4,15	3,36	4,8	152	23	53

# Trenolin® Rosé

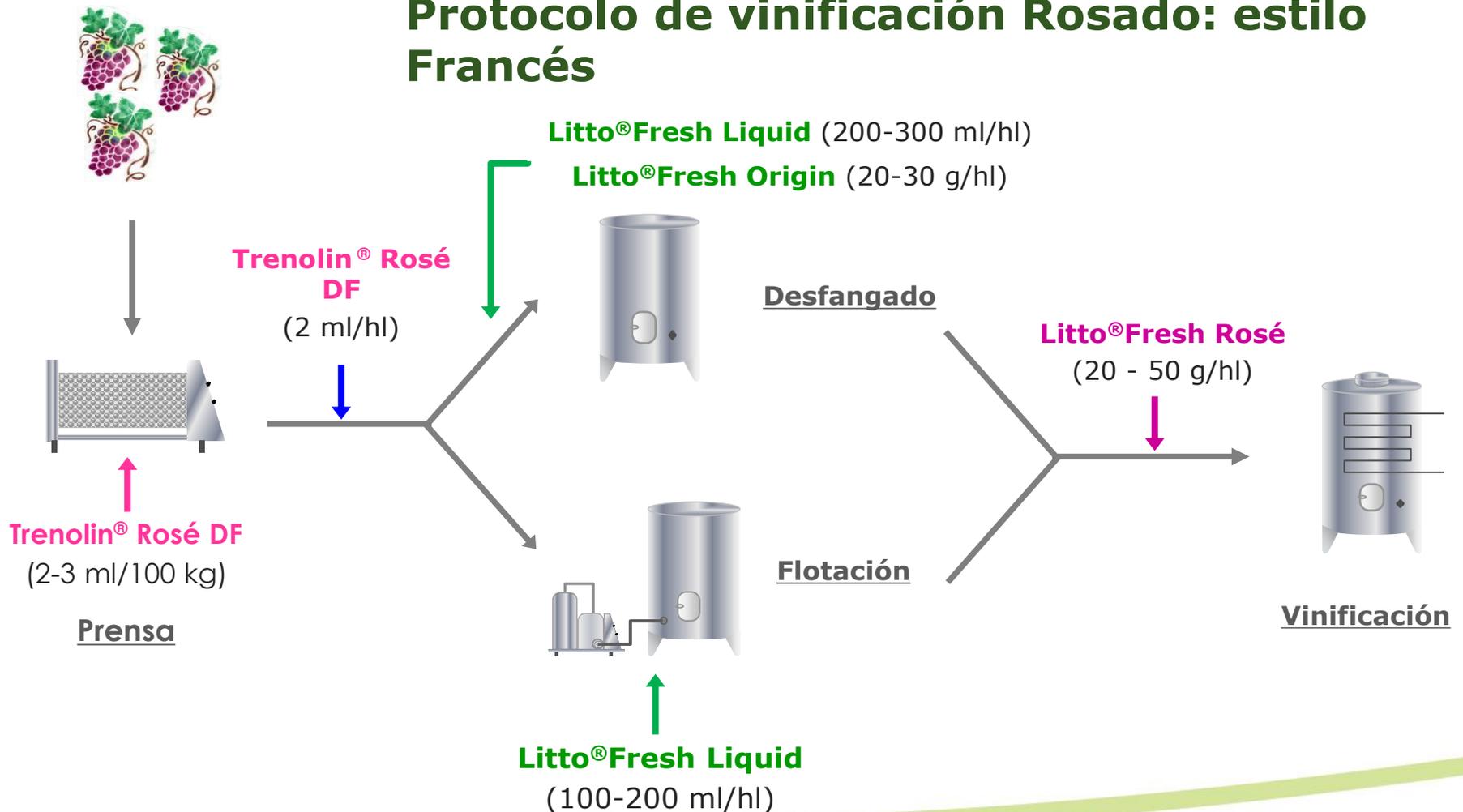
## Vinificación Rosé - Domaine de Gers



Vino	Azúcar (g/l)	Alcohol (vol.%)	AT (g/l)	AV (g/l)	pH	Acido málico (g/l)	Acido láctico(g/l)
Control	8,4	11,39	4,02	0,13	3,47	<0,6	3,6
<b>Trenolin® Rosé</b>	3,49	11,97	4,18	0,15	3,46	<0,6	4,0

# Trenolin® Rosé DF

## Protocolo de vinificación Rosado: estilo Francés



# Trenolin® Rosé DF

Color perfecto para los rosados modernos

Enzima de prensa para reducir la extracción del color



Los vinos rosados poseen muy buena demanda, con la tendencia en movimiento en todo el mundo hacia vinos más pálidos. Esto corresponde a una suma de colores (420 nm + 520 nm + 620 nm) de menos de 1 en el vino terminado. Particularmente, es un problema el incremento durante el prensado, de la extracción de color de los vinos Blanc de Noir y Pinot Gris. Estos vinos a menudo se tratan con carbón activado para reducir el color, con la consiguiente pérdida de calidad de los mismos. Trenolin® Rosé DF tiene muy bajas propiedades de maceración y, por lo tanto, una menor extracción de color a mayores presiones de prensado.

## Concepto Rosé

El "concepto rosé" incluye los tres productos enológicos que optimizan la producción de los vinos rosados modernos, pálidos y afrutados: Trenolin® Rosé, LittoFresh® Rose y Oenoferm® Zest.

### LittoFresh® Rosé

LittoFresh® Rosé se utiliza para tratar el mosto durante la elaboración de los vinos rosados eliminando los polifenoles oxidables y reduciendo el color, especialmente del espectro amarillo.

### Oenoferm® Zest

Oenoferm® Zest es una levadura que aporta aromas vegetales, florales, especiados y notas a frambuesa a los vinos.

# Trenolin® Rosé DF - Beneficios

- **CALIDAD** - Trenolin® Rosé DF es una de las primeras herramientas del enólogo para influir en la extracción del color. A diferencia del PVPP o del carbón activado, no hay pérdida de calidad.
- **AHORRO DE TIEMPO:** Debido a la rápida reducción de la viscosidad, se necesita muy poco tiempo en contacto con la piel para conseguir el mayor rendimiento posible.
- **SIN SABORES APAGADOS** - Trenolin® Rosé DF es libre de cinamil esterasa. La presencia de esta actividad facilita la formación de compuestos fenólicos volátiles responsables de la desviación aromática. Sustancias como el 4-vinil guaiacol y el 4-vinil fenol tiene un umbral de detección muy bajo a causa del olor reducido frecuentemente descrito como medicinal.



**¿Alguna  
pregunta?**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.  
[info@erbsloeh.es](mailto:info@erbsloeh.es)  
[www.erbsloeh.es](http://www.erbsloeh.es)