



Trenolin® Rosé DF

Pressenzym für geringe Farbextraktion

Produkterläuterung

Trenolin® Rosé DF ist ein flüssiges Enzympräparat für die Maischebehandlung bei der Herstellung von Rosé, Blanc de Noir und Blanc de Gris Weinen. Die sehr schwach mazerierende Pektinase ist ein Hilfsmittel zur frühzeitigen Beeinflussung der Farbextraktion. Trenolin® Rosé DF ist ideal für warme Erntebedingungen, Trauben mit hohen Anthocyangehalten und hohen pH-Werten. Durch die rasche Viskositätssenkung reicht kurzzeitiger Maischekontakt, um die Pressausbeute zu maximieren.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Verringerte Farbextraktion• Kein Einsatz von Aktivkohle erforderlich• Rasche Viskositätssenkung• Erhöhter Saftablauf• Höhere Ausbeute bei geringerem Pressdruck• Geringere Polyphenolextraktion• Frei von Cinnamoyl-esterase-Aktivität
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none">• Rosé, Blanc de Noir und Blanc de Gris Weine

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

Dosage

2 - 3 mL/100 L. Zugabe vor der Pressung. Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C. Die entsprechende Enzymmenge mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine homogene Verteilung zu erreichen. Vorsicht: Bentonit inaktiviert Enzyme, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).

Zusätzlich zu Trenolin® Rosé DF empfehlen wir die Zugabe von 10 - 80 g/100 L LittoFresh® Rosé, um oxidierbare Phenole zu entfernen und Farbabweichungen, insbesondere Brauntöne, zu reduzieren.

Lagerung

Kühl. Angebrochene Packungen sofort wieder 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

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 – 05/2019 EH – Druck 10.05.2019