



# Trenolin® Rouge DF

Das flüssige Rotweinenzym für den kraftvollen und intensiven Rotwein, depsidasefrei

## Produktlerläuterung

Trenolin® Rouge DF ist das besondere, flüssige Rotweinenzym für die Behandlung von Rotweinmaischen. Trenolin® Rouge DF ist depsidasefrei.

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

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für den Ausbau fruchtiger, harmonischer und farbintensiver Rotweine</li> <li>Eine ausgewogene Extraktion von Anthocyanen und Tanninen wird gefördert</li> <li>Auch für die Rotweinbereitung im Barrique geeignet</li> <li>Trenolin® Rouge DF ist ein nach einem speziellen Verfahren gereinigtes Enzympräparat. Störende Depsidase- und Oxidase-Nebenaktivitäten sind dadurch entfernt worden.</li> </ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Rotweinsorten</li> </ul>

## Dosage

	mL/ 100 kg Maische
Maischegärung nach Entrappen und Mahlen	8 - 10
Thermovinifikation nach Rückkühlung (ca. 20 °C)	6 - 8
Thermovinifikation nach Rückkühlung (ca. 50 °C)	3 - 5
<b>Temperatur</b>	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.
<b>Anwendungszeit</b>	Je nach Pektingehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 1 h
<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, desto 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.