



# Trenolin® Supra

Enzyme poudre d'extraction en macération

## Description du produit

La pellicule du raisin renferme différents composés essentiels dans la qualité du vin : arômes et précurseur d'arômes, tanins et anthocyanes. Ces molécules sont libérées dans le moût lors de la macération des baies avant ou pendant la fermentation alcoolique.

La formulation spécifique de Trenolin® Supra lui permet de dégrader fortement et rapidement la pellicule des baies de raisin et de favoriser l'obtention de ces composés indispensables à la qualité des vins. De plus, Trenolin® Supra facilite la libération du jus contenu dans les cellules de la pulpe.

- Vinification en rouge : Trenolin® Supra augmente le potentiel en couleur, renforce les qualités gustatives du vin et accroît le rendement en vin de goutte.
- Vinification en blanc : Trenolin® Supra optimise l'expression aromatique, facilite le pressurage, augmente le rendement en jus de goutte.

Trenolin® Supra est naturellement faible en activité cinnamylestérase et n'entraîne donc pas de formation de vinylphénols indésirables.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## Mode d'emploi et dosage

Trenolin® Supra est active à des pH de 2.8 à 5 et à des températures de 10 à 30°C.

### Vinification en rouge :

- Mode d'emploi: Diluer Trenolin® Supra dans du moût et incorporer à la vendange dès le début de l'encuvage. Homogénéiser par remontage.
- Temps d'action : La durée de la cuvaison est amplement suffisante.
- Dose : 2 à 3 g/100 kg de vendange

### Vinification en blanc :

- Mode d'emploi : Diluer Trenolin® Supra dans du moût et incorporer à la vendange au cours du remplissage du pressoir ou de la de réception avant pressurage.
- Temps d'action: 3 à 12 heures selon durée et température de la vendange.
- Dose : 1 à 3 g/100 kg de vendange

Remarque : Trenolin® Supra est inhibée par la bentonite. Celle-ci ne doit pas être utilisée pendant le temps d'action de l'enzyme.

## Conservation

Stocker au frais et au sec. Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.  
Version 002 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019