

# Trenolin® Rosé DF

Des rosés à pâlir de plaisir

Enzyme de pressurage limitant  
l'extraction de couleur

Mieux  
gérer  
l'intensité  
colorante  
des rosés de  
pressurage grâce  
à un outil innovant et  
exclusif !

Le pressurage est une  
étape essentielle au cours  
de laquelle il faut répondre à  
deux objectifs antagonistes :

- Limitation de la libération des polyphénols avec en particulier les anthocyanes
- Optimisation du rendement en jus et de l'extraction des précurseurs aromatiques

La société Erbslöh a élaboré une **formulation enzymatique unique** ayant une **action ciblée au niveau de la pulpe de la baie** pour favoriser la libération et le drainage des jus et des précurseurs aromatiques tout en respectant la structure de la pellicule riche en polyphénols.

## Trenolin® Rosé DF

est une exclusivité Erbslöh brevetée

Dépôt de brevet N ° FR1908335

# Trenolin® Rosé DF

Des rosés à pâlir de plaisir

Enzyme de pressurage limitant  
l'extraction de couleur



Baie de raisin

Trenolin® Rosé DF

## Utilisation:

- Dose: 2 – 3 mL/100kg de vendange
- Sur vendange au conquêt de réception ou directement dans le pressoir

## Caractéristiques et avantages

Limitation de  
l'extraction  
de la couleur  
et drainage  
rapide des jus

Augmentation  
du rendement  
en jus de  
goutte

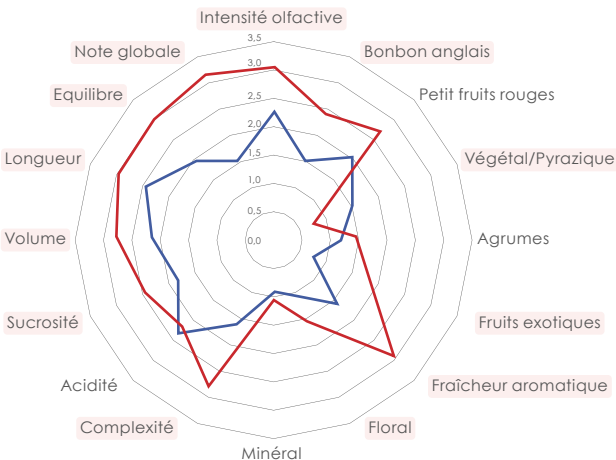
Diminution de  
l'extraction des  
polyphénols

Diminution  
des doses de  
collage

Préservation de  
l'aromatique

## Essai comparatif Trenolin Rosé DF

Syrah rosé 2019 – Languedoc



## Dégustation comparative à l'aveugle

La modalité  
Trenolin® Rosé DF a  
été significativement  
préférée avec des  
arômes plus exubérants,  
plus vifs et une bouche  
plus ample, plus charnue  
et plus équilibrée.

— Trenolin Rosé DF  
— Enzyme Standard

Différence significative au seuil de 5%