

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

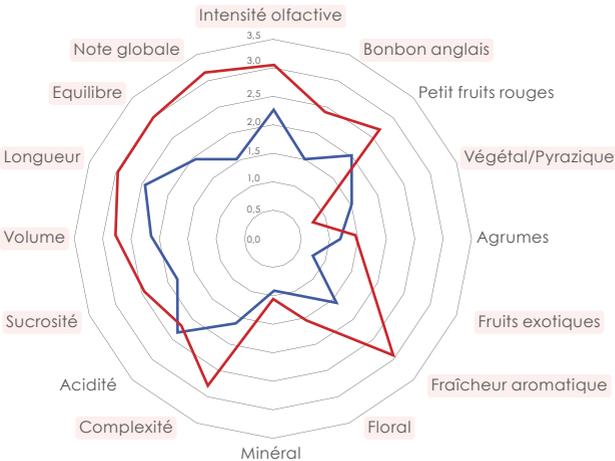
Diminution de
l'extraction des
polyphénols

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%