



Trenolin® Rosé

Enzyme de pressurage à faible extraction de couleur.

Description du produit

Trenolin® Rosé est une enzyme liquide développée pour la production de moûts de rosé et de jus blancs de noir. Sa formulation novatrice lui assure une très faible activité macérante qui en fait un outil idéal pour limiter l'extraction de la couleur à un stade précoce. Trenolin® Rosé est particulièrement adapté au pressurage des cépages riches en anthocyanes, des vendanges chaudes ou d'acidité basse. En raison de la réduction de la viscosité drastique et très rapide, le rendement en jus maximal est atteint dès le début du cycle de pressurage. Trenolin® Rosé facilite la clarification des moûts et des vins.

Issue des travaux de recherche de notre laboratoire d'enzymologie et exclusivité du groupe Erbslöh, Trenolin® Rosé est la première formulation pectinolytique brevetée en œnologie (**Brevet n°FR1908335**).

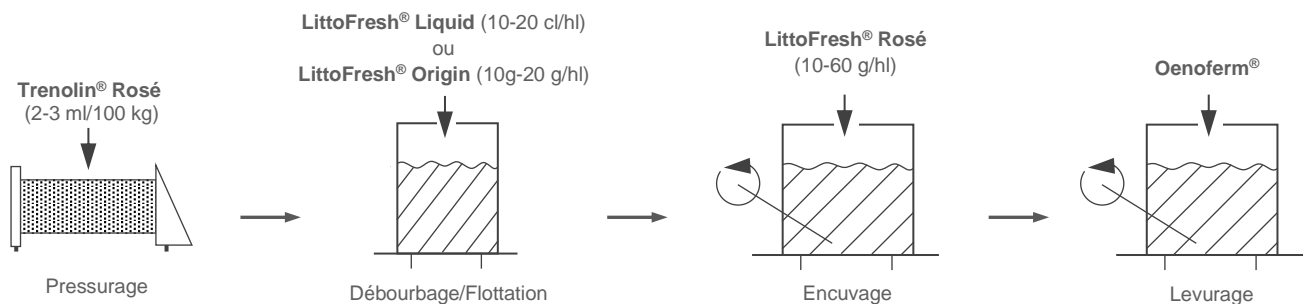
Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"> • Diminution rapide de la viscosité • Augmentation du pourcentage de jus de goutte • Rendement en jus élevé à une pression plus faible • Réduction de l'extraction des polyphénols • Exempt d'activité secondaire cinnamyl estérase
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboration des vins rosés, blancs de noir

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.

Dosage

2-3 mL / 100 kg de vendange. Incorporé avant pressurage. Les doses préconisées sont basées sur une température de 15 à 17 ° C. Diluer la quantité appropriée d'enzyme avec un peu de jus pour obtenir une distribution homogène.

En complément de Trenolin® Rosé, nous recommandons l'utilisation de la gamme LittoFresh® pour éliminer les phénols oxydables responsables du jaunissement de la couleur.



Clarification des moûts et des vins : 1 à 2 ml/hl

Remarque : Les bentonites désactivant l'enzyme, elles ne doivent donc être utilisées qu'après dégradation complète de la pectine (test de la pectine).

Conservation

Stocker au frais. 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 005 - 02/2021 RL - imprimé le 17/02/2021