Trenolin® Rouge DF

Das flüssige Rotweinenzym für den kraftvollen und intensiven Rotwein, depsidasefrei

Produkterläuterung

Trenolin® Rouge DF ist das besondere flüssige Rotweinenzym für die Behandlung von Rotweinmaischen. Trenolin® Rouge DF ist depsidasefrei.
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Ausbau intensiv roter, gehaltvoller und gerbstoffbetonter Rotweine. Es entstehen kompakte, stabile und farbintensive Rotweine. Die Farbausbeute wird mit Trenolin® Rouge DF sowohl bei der Maischegärung als auch bei der Maischeerhitzung optimiert. Die Mengenerhöhung durch Trenolin® Rouge DF liegt bei 5–8%.

Produkt und Wirkung

Trenolin®Rouge DF setzt annähernd alle in der Traube vorhandenen Farbstoffe frei. Parallel dazu verläuft die Gerbstoffauslösung, die dem so erzeugten Rotwein seinen typischen gehaltvollen Charakter verleiht. Individuelle Steuerungsmöglichkeiten sind durch den gezielten Einsatz, durch das Vinifikationsverfahren, sowie durch Variieren der Einwirk- und Standzeiten gegeben. Trenolin® Rouge DF ist in seiner Wirkungsweise so gewählt, daß eine übermäßige Freisetzung unerwünschter Gerbstoff-Fraktionen und Kolloide vermieden wird.
Trenolin® Rouge DF ist ein nach einem speziellen Verfahren gereinigtes Enzympräparat. Störende Depsidase- und Oxidase-Nebenaktivitäten sind dadurch entfernt. Die sortentypische Frische wird damit gefördert.

Dosage und Anwendung

Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte möglichst über 10 °C, besser bei 15 °C oder höher liegen. Je wärmer, um so größer ist die Effektivität des Enzyms. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Das heißt, bei vorheriger Anwendung höherer Temperaturen muss erst zurückgekühlt werden.
Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde sollte mit etwas Flüssigkeit verdünnt werden, um eine bessere Verteilung zu gewährleisten. Anschließend gut einmischen.

Behandlungsfall	Dosierzeitpunkt	Trenolin® Rouge DF-Dosage (ml/100 kg)
Maischegärung	nach Entrappen und Mahlen	8-10
Thermovinifikation	nach Rückkühlung (ca. 20 °C)	6-8
Thermovinifikation	nach Rückkühlung (ca. 50 °C)	3-5

Trenolin® Rouge DF ist auch für die Rotweinbereitung im Barrique geeignet.
Die Einwirkzeit des Enzyms richtet sich nach dem Anwendungsfall und sollte mindestens 1 Stunde betragen. Längere Einwirkzeiten sind vorteilhaft.
Bei Temperaturen unter 15 °C müssen die Enzymdosage bzw. die Einwirkzeit wesentlich erhöht werden, zum Beispiel sollten bei 12 °C die Dosage und die Einwirkzeit verdoppelt werden.
Bei üblichen Alkoholgehalten in Wein (bis 16 %Vol) und im Rahmen der gesetzlich vorgegebenen maximalen SO_2-Dosagemengen werden Trenolin-Enzyme in ihrer Wirksamkeit nicht beeinträchtigt. Bentonit inaktiviert das Enzym, deshalb darf es erst nach Ende der Enzymeinwirkzeit zudosiert werden.

Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.

ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, Tel: +49 6722 708-0, www.erbsloeh.com
Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Version 001 – 12/2009 AW – Druck: 04.02.2013