Trenolin® Rouge DF

Enzyme très actif pour de vins rouges charpentés, d'une couleur profonde et intense, ne contient pas de cinnamyl-estérase

Description du produit
Trenolin® Rouge DF est un enzyme liquide utilisé pour l'élaboration de vins rouges. Il est spécialement destiné au traitement des vendanges rouges, sans activité de dipepsidase.
Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement
Elaboration de vins rouges, bien charpentés, d'une couleur profonde et intense. Il en résulte des vins rouges compact, stables et très intense de couleur. Trenolin® Rouge DF augmente le l'extraction des matières colorante et des stabilisateurs de couleur, donc la couleur est conservée. L'augmentation du rendement est de 5 à 8 %.

Le produit et son action
Trenolin® Rouge DF extrait toute la matière colorante présente dans le raisin. Les tanins passent parallèlement en solution, ce qui confère au vin rouge son caractère particulier. La conduite de ces extractions peut être influencée à volonté par le chauffage de la vendange ainsi que par le temps de macération avec ou sans remontages. Trenolin® Rouge DF présente la particularité de limiter l'extraction des fractions de tanins et de colloïdes indésirables. Trenolin® Rouge DF est une préparation enzymatique qui ne contient pas d'activité de cinnamyl-estérase ou oxydase. La typicité du cépage et sa fraîcheur sont ainsi soulignées.

Dosage et mode d'emploi
Les résultats du traitement dépendent de la concentration de l'enzyme, de la température et du temps d'action. Lors du traitement, la température ne devrait jamais être située à moins de 10 °C, mieux à 15°C ou plus. Plus la température du vin est élevée, meilleure est l'action de l'enzyme. Le seuil maximal naturel est à 55°C. C'est à dire, en cas de chauffage à des températures supérieurs, il faut refroidir ultérieurement. La quantité d'enzyme prévue pour une cuve doit être dissoute dans une petite quantité de liquide, ce qui garantit une meilleure répartition. Finalement, mélanger le contenu de la cuve.

Cas de traitement	**Moment de dosage**	**Dosage Trenolin® Rouge DF (ml/100kg)**
Fermentation en cuve ouverte	Après l'égrappoir	8 à 10
Thermovinification	Après refroidissement à ~20°C	6 à 8
Thermovinification	Après refroidissement à ~ 50°C	3 à 5

Trenolin® Rouge DF est spécialement recommandé pour la vinification de vin rouge en barrique.
Le temps d'action de l'enzyme est selon le cas à traiter mais devrait être au minimum 1 heure. Pour atteindre des temps d'actions plus longtemps, qui sont favorable, ajouter les enzymes sur la récolte, la vendange foulée ou dans le pressoir. Un dosage ultérieur dans le moût accélère la sédimentation des particules de trouble. En cas de températures en dessous de 15°C le dosage des enzymes et le temps d'action devrait être augmenté. (par exemple à 12°C : Doubler le temps d'action et le dosage) Le dégrée alcoolique habituel du vin (jusqu'à 16%Vol) et le dosage SO_2 maximal autorisé par la loi, n'empêchent pas l'activité des enzymes. Pendant le temps d'action de l'enzyme, ne pas traiter avec de la bentonite, car elle adsorbe les protéines des enzymes et les inactive.

Stockage
Conserver au froid. Refermer correctement les emballages entamés et les utiliser rapidement

ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, Tel: +49 6722 708-0, www.erbsloeh.com
Nos fiches techniques et les traitements qui y figurent ont pour but de vous fournir les meilleures informations possibles. Toutes ces indications sont basées sur notre expérience actuelle. Compte tenu du fait que les traitements préliminaires ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces conseils ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions de vente générales sont valables.
version 001 – 12/2009 AW – imprimé 07.03.2014