



Trenolin® Rouge

Gewinnung fruchtiger, farbintensiver Rotweine

Produkterläuterung

Trenolin® Rouge intensiviert die Mazeration von roten Trauben. Es kann auch für die Thermovinifikation verwendet werden. Aromatische Vorstufen, Farbpigmente und Tannine werden schneller und vollständiger freigesetzt. Die resultierenden Weine zeigen ihr volles Potenzial.

Trenolin® Rouge ist dehydrolasefrei und führt somit nicht zur Bildung unerwünschter flüchtiger Phenole. Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Intensiver Aufschluss der Beerenhaut und zur Extraktion von Anthocyanen und Tanninen. • Durch die glycosidspaltende Begleitaktivität werden Anthocyane freigesetzt und die Farbstabilisierung erhöht. • Durch den Zellaufschluss kommt es zur Freilegung traubeneigener Aromastoffe. • Verbesserte Klärung und Filtration maisecherhitzter Moste. • Durch ein spezielles Herstellungsverfahren gering an Polyphenoloxidase. • Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln. • Non-GMO und Non-Self-Cloning.
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Rotweinsorten

Dosage

mL/100 kg Maische	
Maischegärung nach Entrappen und Mahlen	8 - 10
Thermovinifikation nach Rückkühlung (ca. 20 °C)	6 - 8
Thermovinifikation nach Rückkühlung (ca. 50 °C)	3 - 5
Temperatur	Die empfohlenen Dosagen beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 - 17 °C.
Anwendungszeit	Je nach Pektingehalt der Sorte und Rahmenbedingungen, in der Regel mind. 1 h
Tipp	Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte über 12 °C, besser über 15 °C liegen. Je wärmer, desto effektiver ist das Enzym. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C.
Anwendung	Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde mit etwas Flüssigkeit verdünnen, um eine bessere und gleichmäßige Verteilung zu erreichen.
Vorsicht	Bentonite reduzieren den Enzymgehalt, deshalb sollte die Bentonit-Anwendung erst nach vollständigem Pektinabbau erfolgen (Pektintest).

Lagerung

Kühl lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.

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®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 007 – 02/2024 MSch – Druck 13.02.2024