

Produkterläuterung

Eine schonende, depsiadsefreie Pektinase für die Behandlung von Maischen aus roten Trauben. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Die Maischebehandlung mit Trenolin® Rot DF bringt folgende Vorteile:

- bessere Farbausbeute
- verbesserte Pressergebnisse

Produkt und Wirkung

Bei Trenolin® Rot DF handelt es sich um ein leicht dosierbares, pektolytisches Enzym. Die Trenolin® Rot DF-Behandlung bewirkt ein frühzeitiges Freilegen der Farbstoffe und verkürzt die notwendigen Maischstandzeiten zur Freilegung dieser Stoffe ganz erheblich. Unerwünschten und nachteilig wirkenden Oxidationen wird somit vorgebaut.

Trenolin® Rot 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® Rot DF-Dosage (ml/100 kg)
Maischegärung	nach Entrappen und Mahlen	12
Thermovinifikation	nach Rückkühlung (ca. 20 °C)	15
Thermovinifikation	nach Rückkühlung (ca. 50 °C)	10
Roseweibereitung	nach Mahlen	20

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 SO₂-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.

**Depsidasefreies
flüssiges,
pektolytisches
Enzympräparat
für die Rot- und
Roséwein-
bereitung**