

# Trenolin®-Enzyme

## Depsidasefreie Trenolin®-Enzyme für die Weiß-, Rot- und Roséwein-Vinifikation

Produkt	Anwendung	Beschreibung	Besondere Merkmale/ Hinweise	Empfohlene Rebsorten	Dosage	Zugabe- zeitpunkt
<b>Trenolin® Mash DF</b>	Speziell entwickelt für die MashZeration, das enzymatisch beschleunigte „Ziehen auf der Maische“, kein Bitterstoffeintrag	Hochaktiver Pektinasekomplex, auch zur Zerstückelung der schwer abbaubaren Pektinbestandteile, den sogenannten Hairy-Regions. Enthält $\beta$ -Glucosidase und Proteinase-Begleitaktivität	Für hochwertige, extraktreiche Weine mit Lagerpotenzial, Intensivierung des Traubenaromas	Klassische Rebsorten wie Riesling, Silvaner, Burgunder-Gruppe	1-4 mL/100 kg	So früh wie möglich auf die Maische
<b>Trenolin® Super DF</b>	Für schnelle Verarbeitung, beschleunigten Saftablauf, geringere Presszeiten, erhöhte Presskapazitäten, verbesserte Klärung	Wirkungsstarke Pektinase mit gut abgestimmten Pektinaseeinzelfractionen	Universell einsetzbar	Alle Weißweinsorten	3-8 mL/100 kg (L)	In allen Stadien der Weinbereitung
<b>Trenolin® 4000 DF</b>	Zur Süßreserveherstellung, Verbesserung der Klärung und Filtration	Pektinase mit guter pH-Toleranz und hoher $\text{SO}_2$ -Verträglichkeit	Besonders zur Süßreserveherstellung bei gesundem Lesegut	Alle Weißweinsorten	8-12 mL/100 L	Nach der Pressung
<b>Trenolin® Flot DF</b>	Spezial-Flotationsenzym, hochreaktiv zur schnellstmöglichen Depektinisierung für einen idealen Auftrieb der Trubteilchen	Spezielle Zusammensetzung mit hohem Pektinesteraseanteil zur raschen Viskositätsenkung und Trubdestabilisierung	Sehr kurze Reaktionszeit	Alle Weißweinsorten	2-8 mL/100 L	In den Most
<b>Trenolin® Buket DF</b>	Zur verstärkten Aromausprägung durch Freisetzen des sortentypischen Buketts	Pektinase mit glycosidspaltenden Begleitaktivitäten zur Freisetzung aromaintensiver Monoterpenalkohole	Wirkung der glycosidischen Aktivitäten über einen langen Zeitraum. Deshalb Zugabe bereits zum Most möglich	Alle Bukettsorten	10 mL/100 L	Most, abklingende Gärung, Jungwein
<b>Trenolin® Filtro DF</b>	Spezielles Klär- und Filtrationsenzym, insbesondere für schleimstoff- und kolloidbelastete Maischen, Moste und Jungweine aus mit Botrytis belastetem Lesegut	Pektinase mit breitem Spektrum an Begleitaktivitäten zum Abbau von pflanzlichen und mikrobiellen Kolloiden	Glucanaseaktivität auch bei 8 °C, speziell auch zur Süßreservebereitung von hochwertigen, edelfaulen Mosten	Moste und Jungweine aus belastetem Lesegut	10-20 mL/100 L	Most, Jungwein, Süßreserve
<b>Trenolin® T-Stab DF</b>	Zum strukturbildenden Maischeaufschluss während der Maischerwärmung	Temperaturstabiler Pektinasekomplex mit Proteinasen und Hemicellulasen, effektiv bis 75 °C	Vermeidung der Marmeladigkeit, weichere Tanninstruktur, trotz früherer Trinkreife längere Haltbarkeit der Weine	Früh-/Spätburgunder-Gruppe	2-5 mL/100 kg	So früh wie möglich vor der Maischerwärmung
<b>Trenolin® Thermo DF</b>	Speziell entwickelt für die optimierte Maischeerhitzung und zur Dekanterentsaftung	Hochaktiver Pektinasekomplex mit cellulytischen Begleitaktivitäten, auch zur Zerstückelung der schwer abbaubaren Pektinbestandteile, den sogenannten Hairy-Regions	Harmonisch strukturierte Weine mit schneller Vermarktungsfähigkeit	Lemberger, Dornfelder	1-4 mL/100 kg	Nach Rückkühlung der Maische (<55 °C)
<b>Trenolin® Rouge DF</b>	Für intensiv rote, gehaltvolle Rotweine	Sehr wirkungsvolle Pektinase mit ausgewählten Begleitaktivitäten zur vermehrten Freilegung und Bildung freier Anthocyane und deren Stabilisierung	Für die klassische Maischegärung, stabile Farbkomplexe, besonders bei Weinen der Cyanidin-Gruppe	Gehaltvolle Spätburgunder, Trollinger-Gruppe	3-10 mL/100 kg	Zur Maische
<b>Trenolin® Color DF</b>	Für tiefrote, charaktervolle, fruchtige Rotweine	Hochaktive Pektinase mit breitgefächertem Spektrum an mazerierenden Begleitaktivitäten zur Extraktion von Gerb- und Farbstoffen	Gesteigerte Gerbstoff-Catechin-Auslaugung unter Vermeidung von Kernbitterstoffen. Besonders für Maischegärung geeignet	Cabernet Sauvignon, Saint Laurent, kräftige Portugieser	1-4 g/100 kg	Zur Maische
<b>Trenolin® Rot DF</b>	Für elegante, fruchtige und schlanke Rosé- und Rotweine	Pektinase zur schonenden Farbintensivierung	Für den einfachen Rotweinausbau	Portugieser, Trollinger, leichte Spätburgunder	12-20 mL/100 kg	Zur Maische

Alle Trenolin®-Enzyme sind depsidasefrei. Diese Enzymreinheit ist Voraussetzung für die Erhaltung der Frische und der Aromastoffe im Wein sowie zur Förderung des Lagerpotenzials. Die Trenolin®-Enzyme sind flüssig und daher sehr einfach in der Anwendung. Die Ausnahme ist das granuliert Trenolin® Color DF. Trenolin® Color DF muss vor der Anwendung in etwas Wasser gelöst werden. Genaue Dosageempfehlungen für jeden Anwendungsfall finden Sie in den jeweiligen Produktmerkblättern.

**ERBSLÖH**