

## Description du produit

Trenolin® Bukett DF est une préparation enzymatique purifiée qui détruit les chaînes de pectines dans la vendange et dans le moût. Trenolin Bukett DF est dotée d'une activité secondaire qui permet de scinder les beta-glucosides. Ce produit est donc en mesure de libérer les terpènes liés aux glucosides et d'exprimer alors au mieux le bouquet typique du cépage.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

## But du traitement

- Libérer les arômes situés dans la peau de baie
- Libérer les terpènes important pour le bouquet et le goût.

## Le produit et son action

Les caractéristiques typiques d'un vin sont déterminées par les substances aromatiques du bouquet préexistantes dans la vendange. Dans de nombreuses variétés de cépages, ces substances sont présentes à l'état lié et ne s'expriment que partiellement. C'est surtout le cas des cépages suivants: Traminer, Muskateller, Scheurebe, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling et d'autres cépages blancs. Le bouquet de ces cépages est caractérisé par les terpènes qui pourtant existent, dans la plupart de cas, à l'état lié de terpènes-glucosidés.

Les enzymes naturels du raisin qui pourraient libérer ces précieux terpènes ne sont présents qu'en quantité trop limitée. Les enzymes propres aux levures ne sont pas non plus capables de libérer ces terpènes. Seule une macération prolongée en présence des marcs pourrait libérer une quantité plus importante de ces terpènes. Cette macération n'est cependant pas recommandée, puisqu'elle entraînerait une augmentation importante de la teneur en tanins ainsi que l'augmentation des risques d'accidents microbiologiques. L'addition d'enzymes peut donc être considérée comme une bonne alternative. Trenolin® Bukett DF est une préparation enzymatique qui ne contient pas d'activité de cinnamyl-estérase et de l'oxydase. On souligne la fraîcheur des différents types de cépages.

## Dosage et mode d'emploi

Le moment le plus favorable pour l'emploi de Trenolin® Bukett DF est situé pendant la phase terminale de la fermentation alcoolique. L'addition de 10 g/hl environ peut être effectuée directement dans le moût en fermentation. L'homogénéisation s'effectue automatiquement par l'activité de la fermentation elle-même. Le moment le plus favorable de l'adjonction est situé lors du dernier quart de la fermentation, lorsque la teneur en sucres s'élève encore à 15-25 °Oe. L'emploi de Trenolin® Bukett DF sur vins jeunes est également possible. Dans ce cas, il faudra procéder à l'adjonction aussitôt après la fermentation, lorsque la température est encore assez élevée. La température ne devrait pas être en-dessous de 15 °C, si possible. Le degré alcoolique habituel du vin (jusqu'à 16%Vol) et le dosage SO<sub>2</sub> maximal autorisé par la loi, n'empêchent pas l'activité des enzymes. Il faut éviter l'emploi simultané de bentonite, car la bentonite peut inactiver les enzymes.

On ne peut pas recommander l'emploi de Trenolin® Bukett DF sur vins rouges, car cela pourrait entraîner une perte de la couleur. De nombreux essais effectués ces dernières années dans la pratique ont confirmé le succès de Trenolin® Bukett DF.

## Stockage

Trenolin® Bukett DF doit être stocké au frais et protégé contre l'humidité. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement.

**Préparation  
d'enzymes  
pectolytiques purs  
destinés à exprimer  
les arômes, ne  
contient pas de  
cinnamyl-estérase**