

## Description du produit

Trenolin® Color DF est une enzyme granulée produit pour le traitement des vendanges foulées (rouge), en fermentation en cuve ouverte et en thermovinification. C'est une enzyme sans activité depsidase (activité cinnamyl-estérase).

Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

## But du traitement

Trenolin® Color DF est indiqué pour l'extraction et la stabilisation de la couleur ainsi que pour la production de caractères pour vins modernes, demandé par beaucoup de consommateurs. Trenolin® Color DF augmente l'extraction des matières colorantes 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® Color DF permet l'extraction de tanins et polyphénols. Il est donc possible de créer des vins aux caractères puissants et à la robe soutenue. Une utilisation individuelle permettra d'obtenir des résultats différents suivant le type de macération ou durée d'action. Trenolin® Color DF par son type d'effets évitera l'extraction de certains polyphénols ou colloïdes négatifs.

Trenolin® Color DF est une préparation enzymatique qui ne contient pas d'activité de cinnamyl-estérase ou oxydase. La typicité des cépages en sera donc soulignée.

## 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 supérieures, il faut refroidir ensuite. 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® Color DF (g/100kg)
Fermentation en cuve ouverte	Après l'égrappoir	1-4
Thermovinification	Après refroidissement à ~20°C	2-4
Thermovinification	Après refroidissement à ~50°C	1-3

Pour obtenir une suppression de substances colloïdales et ainsi améliorer la possibilité de filtration, ajouter 4 ml/hl Trenolin® Blank DF au moût/vin.

Trenolin® Color 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 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. 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. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisé aussi tôt que possible.

**Enzyme pour vins rouges aux caractères des vins modernes et à la robe rouge foncée; ne contient pas de cinnamyl-estérase**