

Description du produit

Trenolin® Rot DF est un enzyme utilisé pour le traitement doux des vendanges de cépages rouges. (sans activité de dipepsidase) Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Le traitement de la vendange avec Trenolin® Rot DF offre les avantages suivants:

- intensification de la couleur de la robe
- augmentation du rendement lors du pressurage

Le produit et son action

Trenolin® Rot DF est un enzyme pectolytique facile à doser. Trenolin® Rot DF extrait rapidement la matière colorante et diminue le temps de macération, tout en permettant d'obtenir une intensité colorante très élevée. On évite ainsi des effets d'oxydation néfastes et non désirés. Trenolin® Rot 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

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 à traiter	Moment de dosage	Dosage Trenolin® Rot DF (ml/100kg)
Fermentation en cuve ouverte	Après l'égrappoir	12
Thermovinification	Après refroidissement à ~20°C	15
Thermovinification	Après refroidissement à ~ 50°C	10
Traitement de rosé	Après le foulage	20

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 SO₂ 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

Stocker dans un endroit frais. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.

Préparation liquide d'enzymes pectolytiques purs utilisée pour le traitement des vins rouges et des rosés, ne contient pas d'activité de cinnamyl-estérase