

Flüssiges hochgereinigtes
pektolytisches Enzym-
präparat mit aroma-
freisetzungsfördernder Wirkung,
depsidasefrei

Produkterläuterung

Trenolin® Bukett DF ist ein hochgereinigtes Enzympräparat zur Depektinisierung von Traubenmaische und Most. Trenolin® Bukett DF enthält beta-glucohydrolasen, die weinspezifisch zu einer Freisetzung von geruchs- und geschmacksaktiver Terpenalkohole führen. Das rebsortentypische Bukett wird dadurch ausgeprägter und gehaltvoller.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Freisetzung von Aromastoffen aus der Beerenhaut
- Freisetzung geruchs- und geschmacksaktiver Terpenalkohole

Produkt und Wirkung

Der Sortentyp eines Weines wird durch traubeneigene Bukettstoffe festgelegt. Diese liegen jedoch bei manchen Rebsorten gebunden vor und können sich dadurch nur begrenzt entfalten. Vorwiegend können wir dies bei Traminer- und Muskatellersorten, bei Scheurebe, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling und anderen Weißweinsorten beobachten. Das Bukett dieser Sorten wird durch die Terpene geprägt, die jedoch meist als Terpenglycoside in gebundener Form vorliegen.

Traubeneigene Enzyme, die die erwünschten Terpenalkohole freisetzen können, sind meist in zu geringem Umfang vorhanden. Auch die Enzyme der Hefe sind zu einer Freisetzung nicht in der Lage. Nur ein langes Stehenlassen auf der Maische könnte eine höhere Freisetzung bewirken. Dies ist jedoch wegen einer Erhöhung des Gerbstoffgehaltes und wegen zu großer mikrobiologischer Gefahren nicht ratsam. Der gezielte Einsatz von Enzymen kann hier als Lösung angesehen werden.

Trenolin® Bukett 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

Der beste Zeitpunkt zur Anwendung von Trenolin® Bukett DF ist während der abklingenden Gärung. Die Dosage von ca. 10 ml/100 l kann direkt erfolgen, die Durchmischung geschieht von selbst durch die Gäraktivität. Der günstigste Zugabezeitpunkt ist während des letzten Viertels der Gärung, also ab einem Restmostgewicht von 15-25 °Oe.

Eine Anwendung von Trenolin® Bukett DF im Jungwein ist ebenfalls möglich. Dies sollte jedoch unmittelbar nach der Gärung erfolgen, da die Temperatur zu diesem Zeitpunkt noch entsprechend hoch ist (möglichst über 15 °C).

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 zugesetzt werden.

Der Einsatz von Trenolin® Bukett DF bei Rotweinen ist nicht ratsam, da es hierbei zu Farbverlusten kommen kann. Versuche unter keller-technischen Bedingungen in den letzten Jahren haben den Erfolg von Trenolin Bukett® DF bestätigt.

Lagerung

Gekühlt und trocken lagern. Anbruchpackungen sind dicht zu verschließen.