

## Produktleräuterung

Trenolin® Color DF ist das granuliert Instantenzym für die Behandlung von Rotmaischen bei der Maischegärung und der Maischeerhitzung. Trenolin® Color DF ist depsidasefrei.

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

## Behandlungsziel

Trenolin® Color DF schafft Extraktions- und Stabilisierungseffekte für den Ausbau tiefroter, charaktervoller und moderner Rotweine, wie sie von den Konsumenten gewünscht werden. Bei allen Rotweinbereitungsverfahren wird durch Trenolin® Color DF die Farbstoffausbeute und der Anteil an farbstabilisierenden Traubeninhaltsstoffen erhöht. Dadurch bleibt die Farbe auch erhalten. Die Mengenerhöhung bei Trenolin® Color DF liegt bei 5-8 %.

## Produkt und Wirkung

Trenolin® Color DF setzt neben den Rotweinfarbstoffen farbstabilisierende Gerbstoffe und Tannine frei. Dies verleiht dem so erzeugten Rotwein seinen typischen gehaltvollen Charakter, die dabei entstehenden Farbkomplexe bleiben erhalten und sorgen für einen stabilen Farbeindruck. Individuelle Steuerungsmöglichkeiten sind durch den gezielten Einsatz, durch das Vinifikationsverfahren, sowie durch Variieren der Einwirk- und Standzeiten gegeben. Trenolin® Color DF ist in seiner Wirkungsweise so gewählt, daß eine übermäßige Freisetzung unerwünschter Gerbstoff-Fractionen und Kolloide vermieden wird.

Trenolin® Color 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

Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte möglichst über 10 °C, besser bei 15 °C oder höher liegen. Je wärmer, umso größer ist die Effektivität des Enzyms. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Das heißt, bei vorheriger Anwendung höherer Temperaturen muss erst zurückgekühlt werden.

Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde sollte mit etwas Flüssigkeit verdünnt werden, um eine bessere Verteilung zu gewährleisten. Anschließend gut einmischen.

Behandlungsfall	Dosierzeitpunkt	Trenolin® Color DF-Dosage (g/100 kg)
Maischegärung	nach Entrappen und Mahlen	1-4
Thermovinifikation	nach Rückkühlung (ca. 20 °C)	2-4
Thermovinifikation	nach Rückkühlung (ca. 50 °C)	1-3

Trenolin® Color DF ist besonders für die Rotweinbereitung im Barrique geeignet.

Die Einwirkzeit des Enzyms richtet sich nach dem Anwendungsfall und sollte mindestens 1 Stunde betragen. Längere Einwirkzeiten sind vorteilhaft.

Bei Temperaturen unter 15 °C müssen die Enzymdosage bzw. die Einwirkzeit wesentlich erhöht werden, zum Beispiel sollten bei 12 °C die Dosage und die Einwirkzeit verdoppelt werden.

Bei üblichen Alkoholgehalten in Wein (bis 16 %Vol) und im Rahmen der gesetzlich vorgegebenen maximalen SO<sub>2</sub>-Dosagemengen werden Trenolin®-Enzyme in ihrer Wirksamkeit nicht beeinträchtigt. Bentonit inaktiviert das Enzym, deshalb darf es erst nach Ende der Enzymeinwirkzeit zugesetzt werden.

## Lagerung

Trocken und kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.