

1/C Trenolin® Rouge DF

POPIS VÝROBKU

Trenolin® Rouge DF je mimořádný, kapalný enzym na výrobu červených vín a pro ošetření červených rmutů. Trenolin® Rouge DF je bez depsidázy.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

CÍL OŠETŘENÍ

Vytváření intenzivně červených, hodnotných vín s pevnými tříslovinami. Vznikají kompaktní, stabilní a barevně intenzivní červená vína. Výtěžnost barvy se s Trenolin® Rouge DF optimalizuje jak při rmutovém nakvácení, tak také u ohřátého rmutu. Výtěžnost se díky Trenolin® Rouge DF zvýší o 5 – 8 %.

PRODUKT A ÚČINEK

Trenolin® Rouge DF uvolňuje téměř všechna barviva, která jsou v hroznech k dispozici a současně také probíhá uvolňování tříslovin a tím vytváří v červených vínech svůj typický, hodnotný charakter. Individuální možnosti ovlivnění jsou dány cíleným použitím enzymu, metodou vinifikace a změnou doby působení. Působením Trenolin® Rouge DF se zabrání nadměrnému uvolnění nežádoucích frakcí tříslovin a koloidů. Trenolin® Rouge DF je enzym vyčištěný speciální metodou. Rušivé vedlejší aktivity jako depsidáza a oxidáza jsou odstraněny a tím se podpoří typická, odrůdová svěžest vín.

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

Účinnost je závislá na přidaném množství, teplotě a době působení. Teplota ošetření má být vyšší jak 10 °C, optimálně 15 °C. Čím vyšší teplota, tím větší efektivita enzymů. Maximální horní hranice je 55 °C. To znamená, že při použití za vyšších teplot musí být provedeno nejprve zpětné zchlazení. Odpovídající množství enzymu na nádobu se má rozředit s trochou vody, aby se zajistilo dobré rozptýlení. Následně dobře promíchat.

**Kapalný enzym
na červená vína,
pro silná a
intenzivní červená
vína, bez
depsidázy**

Typ ošetření	Okamžik použití	Dávkování Trenolin® Rouge DF (ml/100 kg)
Rmutové nakvácení	Po odzrnění a mletí	8 - 10
Termovinifikace	Po zpětném zchlazení (cca 20°C)	6 - 8
Termovinifikace	Po zpětném zchlazení (cca 50°C)	3 - 5

Trenolin® Rouge DF je vhodný zejména pro přípravu červených vín v barikových sudech.

Doba působení se řídí podle typu ošetření a měla by činit minimálně 1 hodinu. Při teplotě pod 15 °C se musí dávkování enzymu resp. doba působení podstatně zvýšit, například při 12 °C by měla být dávka a doba působení zdvojnásobena. Při běžném obsahu alkoholu ve víně (do 16 % objem) a v rámci zákonného stanoveného limitu SO₂ se nenarušuje účinnost enzymů Trenolin®. Bentonit inaktivuje enzym, proto se může dávkovat nejdříve po ukončení doby působení enzymu.

SKLADOVÁNÍ

Skladovat v chladnu. Otevřená balení těsně uzavřít a brzy spotřebovat.