

# Trenolin® Rouge

Enzima líquida de extracción para tintos estructurados y rosados de color estable, sin actividad Cinamil esterasa (CE).

Enzima apta para vinificación de vinos tintos estructurados y rosados de color estable, con un balance tánico correcto, sin astringencia gracias a su actividad antociano-dimerasa que polimeriza antocianos prematuramente, incluso en medio acuoso (maceración prefermentativa).

Trenolin Rouge DF es una preparación enzimática purificada mediante un proceso especial. Esto elimina las actividades disruptivas de la dehidrasa colateral y la oxidasa.

## La gama Trenolin

Nombre de Enzima	Extracción	Rendimiento en prensa	Clarificación y desgangado estático	Flotación	Incremento aromático	Estabilización e Incremento de color	Termovinificación	Filtración	Crianza sobre Lías
Trenolin Sur Lies	-	-	-	-	-	-	-	-	●
Trenolin Bouquet Plus	-	-	-	-	●	-	-	-	-
Trenolin Mash DF	●	●	●	●	●	-	-	●	-
Trenolin Thermo-Stab	●	●	●	-	-	-	●	●	-
Trenolin Rouge DF	●	●	●	-	-	●	-	-	-
Trenolin Pexx	●	●	●	●	-	-	-	-	-

Actividad de la gama Trenolin en el Mosto o Vino.

## Aplicaciones



- Todo tipo de vinos tintos con fermentación tradicional
- Vinos tintos de termovinificaciones.
- Vinos rosados de calidad.

## Modo de aplicación

- En todo tipo de fermentaciones, después del despalillado 2 – 4 ml.
- Termovinificación, después de enfriar (aprox. 20 °C) 3 – 4 ml.
- Termovinificación, después de enfriar (aprox. 50 °C) 1,5 – 2,5 ml.
- Diluir en agua pura al 10% para favorecer la distribución homogénea de la enzima en toda la uva a tratar.
- Adicionar lo más tempranamente posible a las uvas para mejorar la efectividad de la enzima.
- La temperatura de tratamiento debe ser superior a 12 °C y preferentemente superior a 15 °C. Cuanto mayor es la temperatura, más efectiva es la enzima. La temperatura óptima de trabajo entre los 15°C y los 17°C. El límite superior natural es de 55° C.
- Los tiempos de contacto, son por lo general de al menos de 1 hora, dependiendo del contenido de pectina de la variedad de uva tratada.
- La efectividad de la enzima depende de la cantidad de producto, temperatura y tiempo de reacción y las condiciones de trabajo.

**¡Atención!** Las bentonitas inactivan las enzimas, por lo que debe añadirse una vez la pectina esté degradada, confirmado por el test de pectina.

## Dosis

1 a 4 mL/100 Litro o kg de uva a tratar.

## Resultados

- Optimiza la extracción del color durante la fermentación con las pieles y también durante el tratamiento térmico del mosto.
- Incremento del 5 - 8% del rendimiento del vino flor, tras la aplicación de la enzima en fermentación.
- Gracias a su actividad enzimática **antociano-dimerasa**, mejora y estabiliza la materia colorante durante la maceración y fermentación (favorece el enlace antociano-antociano).
- Potencia y mejora el carácter afrutado de los vinos jóvenes.
- Promueve la extracción equilibrada de antocianinas y taninos.

## Almacenamiento y Conservación

Se debe procurar de un almacenamiento en lugares frescos y secos, entre 0°C y 10°C.

Botellas abiertas deben ser cerrados herméticamente. Deben usarse tan pronto como sea posible.

Estabilidad de almacenamiento: un máximo de 10 % de pérdida de actividad en 12 meses si se almacena en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

## Presentaciones

Bidón de 1 y 10 Kilogramos.