

Rosé-Konzept

Das Rosé-Konzept umfasst oenologische Produkte, die speziell auf die besonderen Umstände der Roséweinbereitung abgestimmt wurden. Trenolin® Rosé DF, LittoFresh® Rosé und Oenoferm® Pink unterstützen gezielt den modernen Roséweinstil, der sich durch klare Frucht und blasse Farbe auszeichnet.

Trenolin® Rosé DF

Trenolin® Rosé DF ist ein Enzym für verringerte Farberextraktion bei der Pressung. Trenolin® Rosé ist eine sehr schwach mazerierend wirkende Pektinase und somit ein Hilfsmittel zur frühzeitigen Beeinflussung der Farberextraktion. Durch die rasche Viskositätssenkung reicht kurzzeitiger Maischekontakt, um die Pressausbeute zu maximieren.

Dosage

2 – 3 mL/100 L bzw. kg

LittoFresh® Rosé

LittoFresh® Rosé ist ein auf Basis von pflanzlichen Proteinen und PVPP speziell entwickeltes Produkt. Es findet Anwendung in der Mostbehandlung im Rahmen der Roséweinerzeugung, um oxidierbare Phenole zu entfernen und Farbabweichungen, insbesondere Brauntöne, zu reduzieren.

Dosage

10 – 80 g/100 L

Oenoferm® Pink

Oenoferm® Pink unterstützt die Stilistik moderner, internationaler Roséweine – spritzig-trocken mit klarer Frucht. Sie verleiht den Weinen ein florales Aroma sowie Noten von Himbeeren, roten Früchten und einer feinen Würze. Durch den geringen Stickstoffbedarf ist Oenoferm® Pink ideal für die Vinifikation von Roséweinen.

Dosage

20 – 30 g/100 L



Trenolin® Rosé DF

Die perfekte Farbe für modernen Rosé!

Erbslöh weiß, wie's geht.

**Pressenzym für verringerte
Farbextraktion**

Roséweine sind sehr gefragt; der Trend geht weltweit zu blasseren Weinen. Das entspricht einer Farbintensität (420 nm + 520 nm + 620 nm) kleiner als 1 im fertigen Wein. Insbesondere bei der Herstellung von Blanc de Noir und Grauburgunder-Weinen ist eine stärkere Farbextraktion bei der Pressung ein Problem. Diese Weine werden zur Farbreduzierung häufig mit Aktivkohle behandelt, was mit Qualitätseinbußen verbunden ist. Trenolin® Rosé DF wirkt nur sehr schwach mazerierend und reduziert hierdurch die Farbextraktion bei höheren Pressdrücken.

Vorteile:

- Geringe Farbextraktion
- Kein Einsatz von Aktivkohle erforderlich
- Höherer Anteil an freiem Saftablauf
- Höhere Ausbeute bei geringerem Pressdruck
- Geringere Polyphenolextraktion
- Frei von Cinnamoyl-esterase-Aktivität



Abb. 1:
Farbvergleich Roséwein.

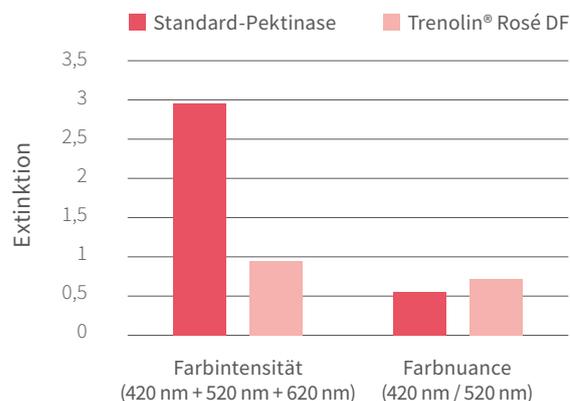


Abb. 2:
Vergleich von Farbintensität und Farbnuance bei einem Pinot Noir-Rosémost.