

Concept du Rosé

Le concept du rosé comprend des produits œnologiques spécialement adaptés aux conditions particulières de la vinification du rosé. Trenolin® Rosé DF, LittoFresh® Rosé et Oenoferm® Pink soutiennent spécifiquement le style moderne du vin rosé, qui se caractérise par des fruits clairs et une couleur claire.

Trenolin® Rosé DF

Trenolin® Rosé DF est une enzyme permettant de réduire l'extraction de la couleur pendant le pressurage. Trenolin® Rosé est une pectinase très faiblement macératrice et donc une aide pour l'influence précoce de la couleur x traction. En raison de la réduction rapide de la viscosité, un contact à court terme avec le moût est suffisant pour maximiser le rendement de la presse.

Dosage

2 – 3 mL/100 L bzw. kg

LittoFresh® Rosé

LittoFresh® Rosé est un produit spécialement développé à base de protéines végétales et de PVPP. Il est utilisé dans le traitement du moût dans le cadre de la production de vin rosé pour éliminer les phénols oxydables et réduire les écarts de couleur, en particulier les tonalités brunes.

Dosage

10 – 80 g/100 L

Oenoferm® Pink

Oenoferm® Pink soutient le style des vins rosés modernes et internationaux - mousseux secs avec des fruits clairs. Il donne aux vins un arôme floral ainsi que des notes de framboises, de fruits rouges et d'épices fines. Grâce à son faible besoin en azote, Oenoferm® Pink est idéal pour la vinification des vins rosés.

Dosage

20 – 30 g/100 L



Trenolin[®] Rosé DF

La couleur de la robe parfaite pour un
Rosé moderne !!une question?

Demander votre Expert
Enzyme utilisée au
pressurage pour diminuer la
couleur d'extraction .

Les vins rosés sont très demandés; il y a une tendance mondiale pour des vins plus pâles. Cela correspond à une intensité de couleur (420 nm + 520 nm + 620 nm) inférieure à 1 dans le vin fini. Dans la production du Blanc de Noir et du Pinot Gris en particulier, l'extraction plus forte de la couleur pendant le pressurage est un problème. Ces vins sont souvent traités avec du charbon actif pour réduire la couleur, ce qui entraîne une perte de qualité. Trenolin[®] Rosé DF n'a qu'un très faible effet de macération et réduit ainsi l'extraction de la couleur à des pressions de pressage plus élevées.

Avantages:

- Moins de couleur d'extraction
- Pas d'utilisation de Charbon Requis
- Meilleure extraction des jus.
- Diminution de pression au pressurage.
- Diminution des extractions de polyphénols.
- Exsant de Production de Cinnamylestérase.



Image. 1:
Comparaison de
Couleur sur Vins Rosés

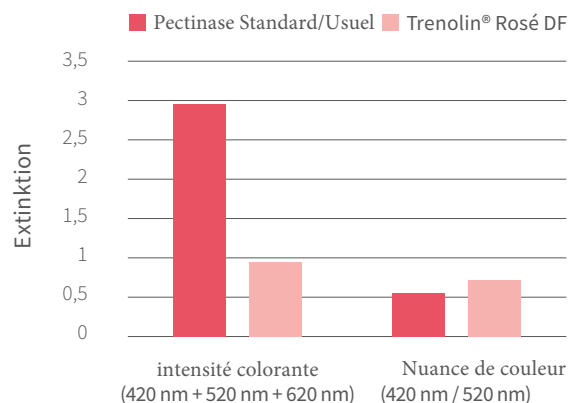


Image. 2:
Comparaison de l'intensité colorante et les nuances de couleur sur un moût issu du cépage Pinot Noir.