

# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

## FAST COLOR

## Enzym für schnelle Farb- und Polyphenol-Extraktion bei kurzen Maischestandzeiten

Moderne Weinherstellung und Produktionsbedingungen machen es oft notwendig, Qualitätsweine aus roten Rebsorten schnell zu verarbeiten. Rapidase® Fast Color wurde speziell entwickelt, um eine maximale Extraktion von Farbe und Polyphenolen auch bei kurzen Maischestandzeiten roter Trauben zu ermöglichen. Die nachfolgenden Produktionsschritte, das Keltern, Pressen und Klären werden ebenfalls erleichtert.

### Rapidase® Fast Color

- Flüssige, pektolytische Enzymzubereitung mit einem breiten Spektrum an Pektinase- und essentiellen Hemicellulase-Aktivitäten, die die Traubenhaut aufweichen und eine schnellere Polyphenol-Freisetzung auch bei kurzen Maischestandzeiten roter Trauben ermöglichen. **Rapidase® Fast Color** enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil an Anthocyanasen.

### Anwendung und Dosage

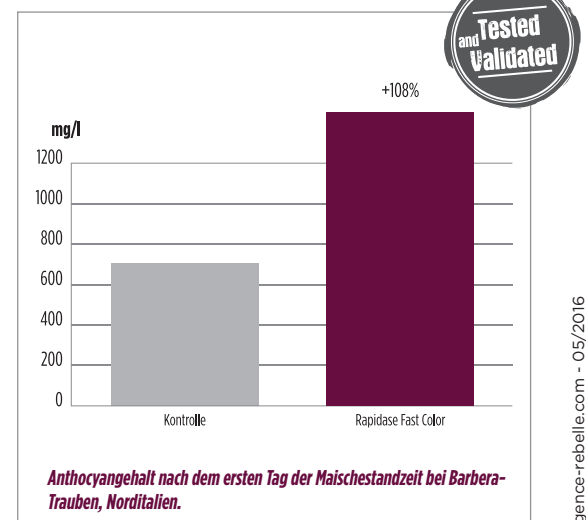
- So früh wie möglich zugeben, am besten in die Traubenschneide oder in die Maische ;
- 1 bis 3 ml/100 kg:
  - Frühe Ernte und unter 3 Tagen Maischestandzeit: 3 ml/100 kg ;
  - Über 3 Tage Maischestandzeit: 1-2 ml/100 kg ;
- Aktiv bei 10 bis 45 °C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu. Temperaturen über 55 °C inaktivieren **Rapidase Fast Color** ;
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein ;
- Aktiv bei normalen SO<sub>2</sub>-Konzentrationen ;
- Bentonit inaktiviert das Enzym.

### DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

Die Enzyme mit dem Markennamen Rapidase® werden exklusiv von DSM hergestellt. Als einer der wenigen Marktführer im Bereich Lebensmittelenzyme blickt DSM auf die längste Erfahrung bei der Produktion von Weinenzymen zurück. Außerdem arbeitet DSM äußerst engagiert an seinem Quality for life™-Programm. Dieses Programm garantiert Ihnen - als unserem Kunden -, dass jedes von DSM gekaufte Produkt in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Reproduzierbarkeit und Rückverfolgbarkeit höchsten Ansprüchen genügt und auf sichere und nachhaltige Weise hergestellt wurde. Sämtliche Produktbeschreibungen, Sicherheitsdatenblätter, Allergen- und GVO-frei-Bescheinigungen sowie Herstellerzertifikate sind auf Anfrage erhältlich.

### Getestet und validiert

Um eine bestmögliche Effizienz bei der Anwendung sicherzustellen, wird jede **Rapidase**-Rezeptur in enger Zusammenarbeit mit den weltweit renommiertesten oenologischen Forschungsinstituten entwickelt und **getestet**. Jede Formulierung wird danach in Kellereien auf Produktionsebene gründlich **validiert**.



Unsere im Vertrieb tätigen Anwendungsberater und Getränkeingenieure stehen Ihnen jederzeit zur Lösung Ihrer Probleme zur Verfügung. Wir begleiten Sie bei Versuchen vor Ort, analysieren mit Ihnen zusammen die Testresultate und bewerten die Ergebnisse unserer erstklassigen Produkte unter den bei Ihnen gegebenen spezifischen Anwendungsbedingungen.

### Verpackung und Lagerung

- **Rapidase Fast Color** ist erhältlich in 5 kg Dosen.
- Kühl und trocken lagern, zwischen 4 und 8 °C.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrands.com  
www.oenobrands.com

DISTRIBUTOR:



**DSM**

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.