

Enzym für schnelle Farb- und Polypheol-Extraktion bei kurzen Maischstandzeiten

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 Polypheolen auch bei kurzen Maischstandzeiten 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 Polypheol-Freisetzung auch bei kurzen Maischstandzeiten roter Trauben ermöglichen. **Rapidase® Fast Color** enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil an Anthocyasanen.

Anwendung und Dosage

- So früh wie möglich zugeben, am besten in die Traubenhaut oder in die Maische ;
- 1 bis 3 ml/100 kg:
 - Frühe Ernte und unter 3 Tagen Maischstandzeit: 3 ml/100 kg ;
 - Über 3 Tage Maischstandzeit: 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 SO₂-Konzentrationen ;
- Bentonit inaktiviert das Enzym.

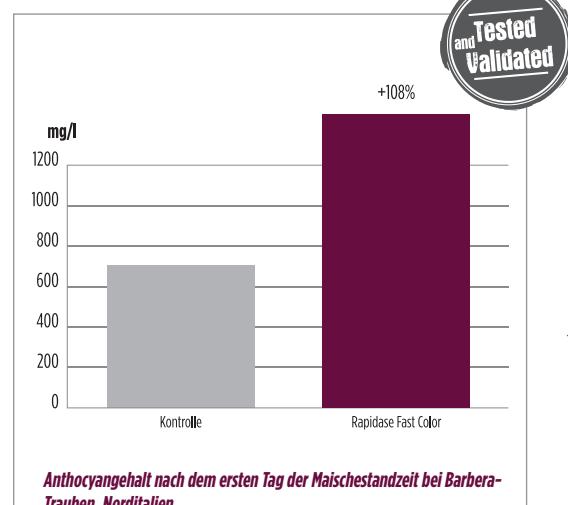
DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

Die Enzyme mit dem Markennamen Rapidase® werden exclusiv 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**.



Anthocyangehalt nach dem ersten Tag der Maischstandzeit bei Barbera-Norditalien.



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 verwandt. 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 Urheberrechts Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbefehlungen 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:

