



Enzym für die schnelle und frühzeitige Freisetzung von Molekülen, die zum Mundgefühl und zu den Aromen von auf der Hefe ausgebauten Weinen beitragen

Rapidase® Batonnage fördert die Freisetzung von Mannoproteinen und anderen nützlichen Kolloiden, die in abgestorbenen Hefezellen enthalten sind, die natürlicherweise im Weintrub vorkommen. Es ermöglicht, Weine mit mehr Mundgefühl, besserer Ausgewogenheit und einer intensiveren Aromatik zu erhalten.

Rapidase® Batonnage

Es handelt sich um ein β -D-Glucanase-Enzympräparat, das sowohl in flüssiger als auch mikrogranulierter Form erhältlich ist.

Rapidase Batonnage trägt zum Abbau der Hefezellwände bei. Die Freisetzung von Molekülen, die zum Mundgefühl, zur Rundheit und zum aromatischen Profil beitragen, wird beschleunigt und verstärkt.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

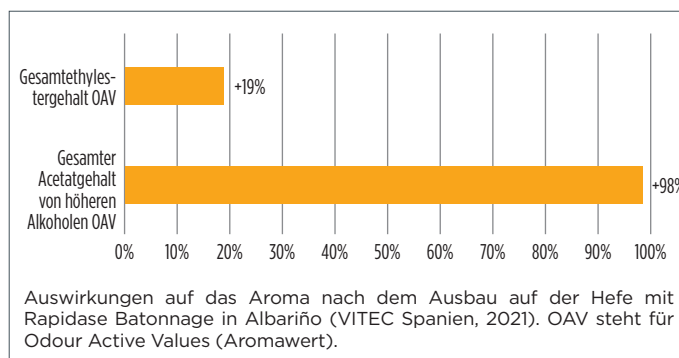
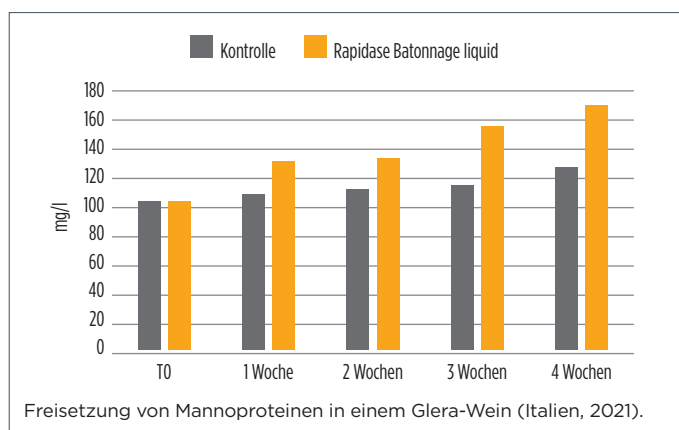
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.
- Durch die Zugabe von 10 bis 20 g/hl **Extraferm® D'tox** Hefezellwände können die Ergebnisse noch verbessert werden.

WEISS- UND ROTWEINE		
TEMP.°	DOSIERUNG	MINDESKONTAKTZEIT
Über 15 °C	2 g/hl (ml/hl)	4 Wochen (mit täglichem Aufrühren des Hefesatzes)
Wenn 10 bis 15 °C	2,5 g/hl (ml/hl)	

- Aktiv von 10 bis 55 °C – Aktivität steigt mit der Temperatur, aber Temperaturen über 55 °C inaktivieren **Rapidase Batonnage**.
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Gegenwart von Standard-SO₂-Konzentrationen
- Wird durch Bentonit und Kohle entfernt.

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**.



Verpackung und Lagerung

- **Rapidase Batonnage L** ist in 1-kg-Kunststofffässern erhältlich:
→ gekühlt bei 4 bis 8 °C lagern.
- **Rapidase Batonnage MG** ist in 100 g-Kartons erhältlich:
→ an einem trockenen, kühlen Ort zwischen 5 und 15 °C lagern
→ nach dem Öffnen kann das Produkt noch innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums verwendet werden.



Peace of Mind enthält dsm-firmenich-Enzyme

Dsm-firmenich hat die längste Geschichte bei der Herstellung von Enzymen für die Weinherstellung und verpflichtet sich durch sein Quality for Life™ Programm zur Zuverlässigkeit. Diese Verpflichtung garantiert Ihnen, dass alle von Ihnen gekauften DSM-Zutaten in Bezug auf die Qualität, Zuverlässigkeit, Reproduzierbarkeit und Rückverfolgbarkeit sicher sind, aber auch sicher und nachhaltig hergestellt werden.

Es wurde sorgfältig darauf geachtet, dass die hier bereitgestellten Informationen korrekt sind. Da die spezifischen Nutzungs- und Anwendungsbedingungen des Nutzers nicht von uns kontrolliert werden können, geben wir keine Garantie und geben keine Zusage zu den vom Nutzer möglicherweise erhaltenen Ergebnissen. Der Nutzer ist für die Bestimmung der Eignung und den Rechtsstatus der für unsere Produkte vorgesehenen Verwendung verantwortlich.