



Enzym für die schnelle und effiziente Mostklärung

Rapidase® Clear verringert die Viskosität und ermöglicht einen kompakteren Trub und einen klareren Most.

Rapidase® Clear

Es handelt sich um ein flüssiges und mikrogranuliertes pektolytisches Enzympräparat, das von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE) enthält, um die Frische des Aromas unabhängig von der Hefewahl zu erhalten.

Rapidase Clear ermöglicht auch, den ökologischen Fußabdruck des Weinherstellungsprozesses durch Energieeinsparungen zu reduzieren.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

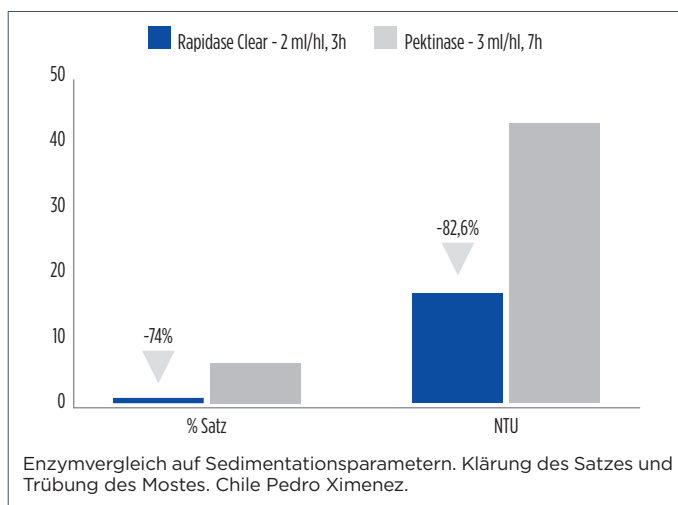
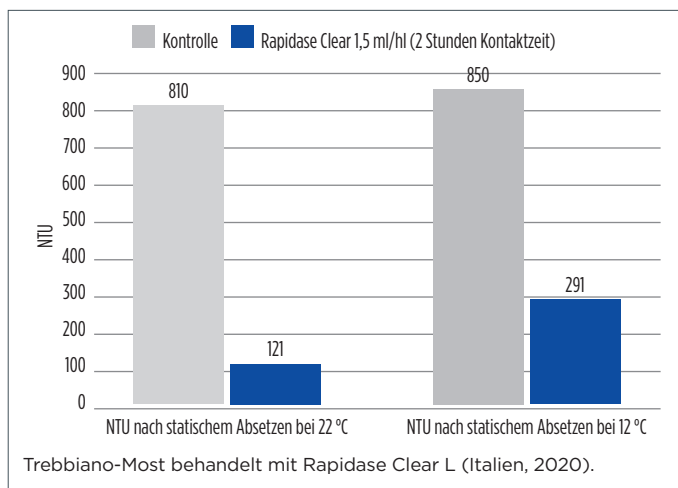
- Möglichst früh in der Traubenschneidmühle, in der Presse oder im Most nach dem Pressen zugeben.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.
- Die Zeit bis zu einem negativen Pektintest bestimmt die ausreichende Kontaktzeit. Das **Rapidase-Pektin-Testprotokoll** ist nachfolgend verfügbar.

MOSTKLÄRUNG		
TEMP.°	DOSIERUNG	COMMENTS
Über 13 °C	1-1,5 g/hl (ml/hl)	Für Absetzzeiten unter 6 Stunden bei Temperaturen über 10 °C: 2 bis 2,5 g/hl (ml/hl)
Wenn 10 bis 12 °C	1,5-2 g/hl (ml/hl)	

- Bei Most, wo es nur schwer zur Sedimentation kommt, oder Temperaturen unter 10 °C wählen Sie **Rapidase Clear Extreme**.
- Für die Klärung von rotem Most mit einer Wärmebehandlung wählen Sie **Rapidase Thermoflash**.
- Aktiv von 10 bis 45 °C – die Aktivität nimmt mit der Temperatur zu.
- 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 Clear L** ist in 20-kg- und 1-kg- Kunststoffässern erhältlich:
→ gekühlt bei 4 bis 8 °C lagern.
- **Rapidase Clear MG** ist in 1-kg- und 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.

Entdecken Sie
mehr über den
Pektintest



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 Zusicherung 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.