



## Enzym für die schnelle und effiziente Traubenpressung

**Rapidase® Extra Press** setzt Saft aus weißen Trauben frei, indem es die Beerenhäute schwächt und das Wasserrückhaltevermögen des Pektins verringert. Es erhöht die Saftausbeute und ermöglicht sanftere und kürzere Pressvorgänge, wodurch der Traubenmost vor Oxidation geschützt wird.

### Rapidase® Extra Press

Es handelt sich um ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat mit essentiellen Nebenaktivitäten zur Erleichterung des Pressvorgangs und der Mostklärung. **Rapidase Extra Press** enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE), um die Frische des Aromas unabhängig von der Hefewahl zu erhalten.

**Rapidase Extra Press** ermöglicht auch, den ökologischen Fußabdruck des Weinherstellungsprozesses durch Energieeinsparungen zu reduzieren.

### Gebrauchsanweisung und Dosierung

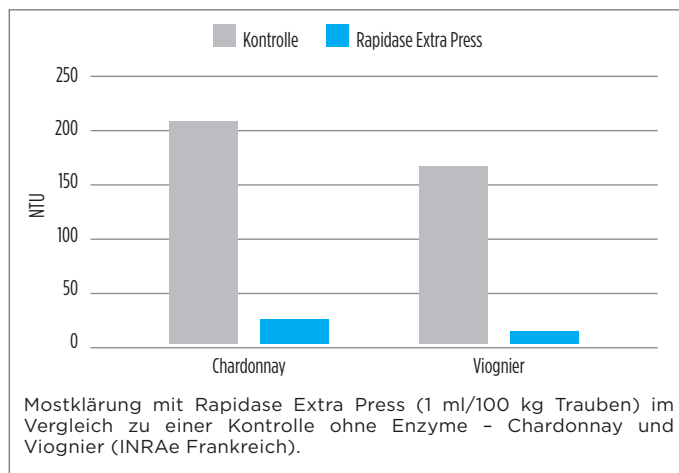
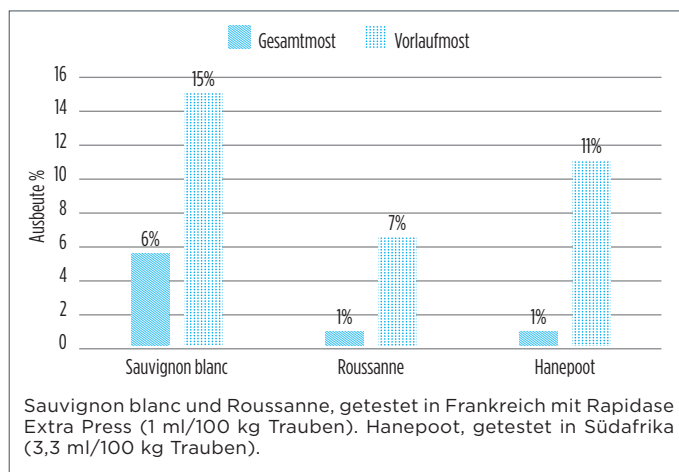
- So früh wie möglich bei der Annahme der Trauben in der Traubenmühle oder in der Presse hinzufügen.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.
- Nach der Enzymzugabe nicht sofort abfließen lassen, damit sich das Enzym in den Trauben verteilen kann.
- Die Zeit bis zu einem negativen Pektintest bestimmt die ausreichende Kontaktzeit. Das **Rapidase-Pektin-Testprotokoll** ist nachfolgend verfügbar.

WEISSE TRAUBEN	
BEDINGUNGEN	DOSIERUNG
Entrappte Trauben	1,5-2 ml/100 kg
Gesamte Traubenmühle	2-2,5 ml/100 kg

- Aktiv von 10 bis 45 °C – die Aktivität nimmt mit der Temperatur zu.
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Gegenwart von Standard-SO<sub>2</sub>-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

- Erhältlich in 20-kg- Kunststoffässern.
- Kühl aufbewahren bei 4 bis 8 °C.



#### 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.