



# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

## VERSUCHSPROTOKOLL

DAS FOLGENDE, ÜBER 6 WOCHEN LAUFENDE PROTOKOLL IST EIN EINFACH DURCHFÜHRBARER VORSCHLAG, UM DIE WIRKUNG DES ENZYMS ZU TESTEN.

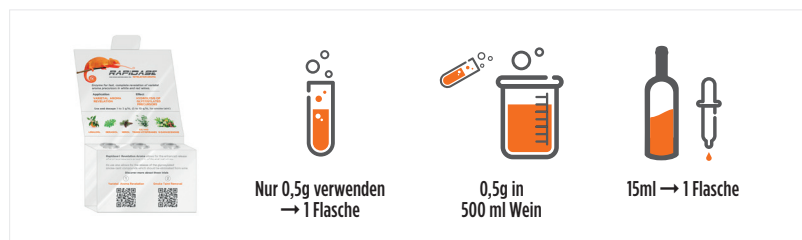
### 1. 7 FLASCHEN VON 750ml VORBEREITEN

Eine Flasche dient als Kontrollflasche.

### 2. VORBEREITUNG DER ENZYMLÖSUNG

Rapidase® Revelation Aroma muss vor dem Zusatz in Wasser suspendiert werden. Für diesen Versuch werden wir die enzymatische Lösung im zu behandelnden Wein vorbereiten, um die Verdünnung der zu verkostenden Stichprobe zu vermeiden. Arbeitsweise für ein Behandlungsäquivalent von 2 g/hl des Enzyms.

- In einem Messkolben 0,5 Gramm Enzym in 500ml Wein verdünnen.
- Jede Woche werden wir eine neue Lösung vorbereiten.
- 15mL dieser Lösung werden pro Flasche von 750ml verwendet werden.



Enzymverdünnung, um 2g/hl Enzym hinzuzufügen.

### 3. ZUGABE DES ENZYMS

- 15mL der Lösung in der Flasche, die der laufenden Woche entspricht, zugeben.
- Flasche verschliessen.
- Mit den anderen Versuchsmodalitäten unter Ausschluss von Licht- oder einer eventuellen Wärmezufuhr aufbewahren.
- Den Vorgang wöchentlich über 6 Wochen wiederholen.



### 4. VERKOSTUNG

Die Verkostung findet eine Woche nach dem Enzymzusatz in der letzten Flasche statt.

#### KONTROLLFLASCHE (ENZYMFREI)

Farbe: ..... Mund: .....

Nase: ..... Kommentare: .....

#### WEINWOCHE 1

Farbe: .....

Nase: .....

Mund: .....

Kommentare: .....

#### WEINWOCHE 2

Farbe: .....

Nase: .....

Mund: .....

Kommentare: .....

#### WEINWOCHE 3

Farbe: .....

Nase: .....

Mund: .....

Kommentare: .....

#### WEINWOCHE 4

Farbe: .....

Nase: .....

Mund: .....

Kommentare: .....

#### WEINWOCHE 5

Farbe: .....

Nase: .....

Mund: .....

Kommentare: .....

#### WEINWOCHE 6

Farbe: .....

Nase: .....

Mund: .....

Kommentare: .....

#### ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

- **Rebsorten:** Alle Rebsorten egal ob weiß, rot oder Rosé
- **Zeitpunkt der Anwendung:** Es gibt keinen speziellen Zeitpunkt, aber Rapidase Revelation Aroma wird von einem Gehalt von über 50g/hl gehemmt
- **Dosage:** 2 bis 3g/hl
- **Temperatur:** >13°C
- **Anwendungsdauer:** 3 bis 6 Wochen, stark abhängig von Rebsorte und Temperatur
- **Am Ende des Prozesses sollte der Wein mit Bentonit behandelt werden um die Enzymaktivität zu unterbrechen**

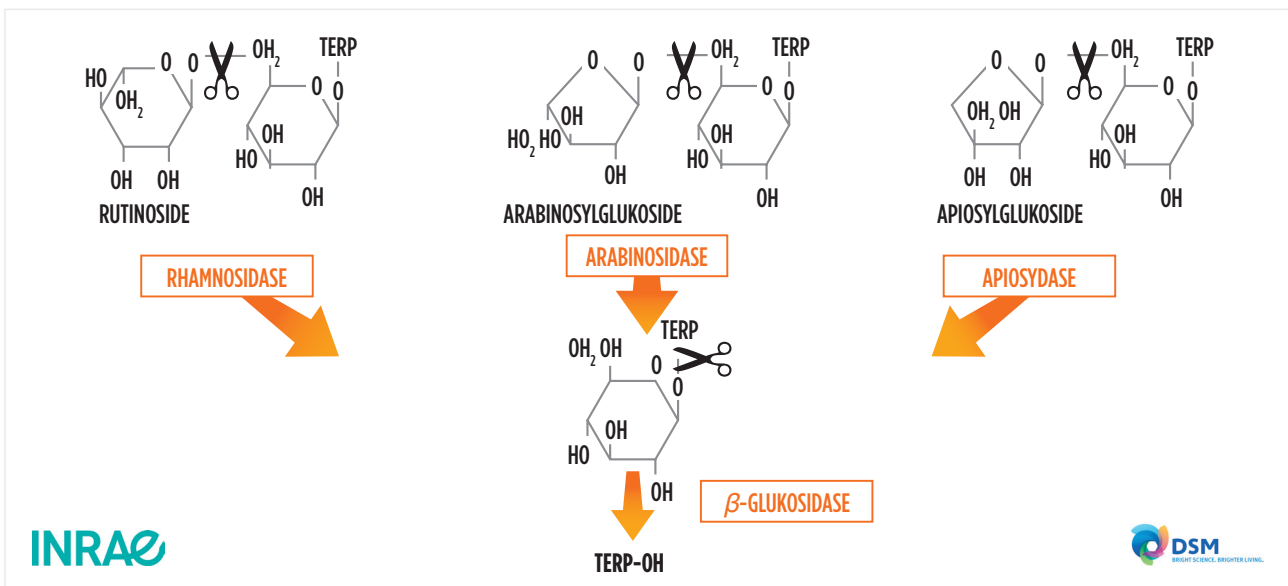
Übriges: Es wird empfohlen einen Vortest durchzuführen, um den Einfluss Enzyms auf den Wein und die Anwendungsdauer herauszufinden. Die Abbildung unten zeigt wie man einen solchen Test durchführt.



HOCHGESCHWINDIGKEIT / EINFACH UND FOKUSIERT  
GETESTET UND VALIDIERT / VERTRAUENSWÜRDIG

## OFFENBARUNG SORTENTYPISCHER AROMEN MIT RAPIDASE REVELATION AROMA

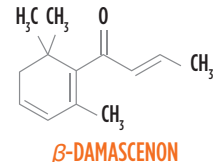
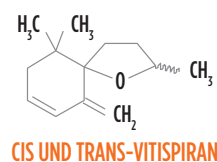
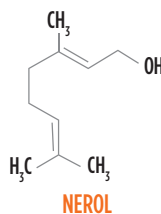
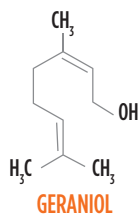
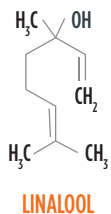
**Rapidase Revelation Aroma**, eine einzigartige Rezeptur aus  $\beta$ -D-Glukosidase-Enzymen zur Maximierung des Aromapotenzials bzw. zur effizienten Verringerung des Risikos von Rauchgeschmack durch Waldbrände. **Rapidase Revelation Aroma** ist eine von DSM hergestellte enzymatische Präparation aus einem ausgewählten Stamm von *Aspergillus sp.* Es enthält das komplette Spektrum an Glukosidase-Aktivitäten für eine hochgradig gezielte und effiziente Wirkung. Ein Forschungsprogramm, das am INRA Montpellier (jetzt INRAe) für DSM Food Specialties durchgeführt wurde, hat die sequenziellen Reaktionen erforscht, die die Vorläufer der Aromaglukokonjugate hydrolisieren und zu einer vollständigen Entfaltung des Weinaromaprofils führen (**Abbildung 1**).



**Abbildung 1.** Wirkmechanismus von Rapidase Revelation Aroma.

**Nichtflüchtige Aromavorläufer in der Traube** können während der Gärung und Weinalterung chemisch oder biochemisch gespalten werden. Dieser Mechanismus ist aber langsam und begrenzt (**Abbildung 2**). Terpene und C13-Norisoprenoide sind die am häufigsten vorkommenden und wichtigsten Aroma-Familien, sowohl in weißen als auch in roten Trauben. Ihr Anteil hängt von

den Rebsorten und den pedoklimatischen Bedingungen ab. Diese Glukokonjugate liegen immer in viel höheren Konzentrationen vor als das entsprechende freie Aroma und stellen einen sehr interessanten Aromapuffer dar, der mit der entsprechenden Enzymformulierung schnell freigesetzt werden kann.



**Abbildung 2.** Die häufigsten Aromen, die im Wein nach der Hydrolyse der Glukokonjugate freigesetzt werden.