



Enzym zur schnellen und effizienten Klärung von Traubenmost unter schwierigen und extremen Bedingungen

Rapidase® Clear Extreme verringert die Viskosität und fördert die Aggregation von Feststoffpartikeln. Die Verwendung bewirkt ein kompakteres Hefedepot und einen klareren Most bei schwierigen Absetzbedingungen wie niedrigen Temperaturen, pH-Werten und/oder schwer absetzbaren Sorten.

Rapidase® Clear Extreme

Es handelt sich um ein flüssiges und mikrogranuliertes pektolytisches Enzympräparat mit wesentlichen Nebenaktivitäten.

Rapidase Clear Extreme enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE), um die Frische des Aromas unabhängig von der Hefewahl zu erhalten. **Rapidase Clear Extreme** ermöglicht auch, den ökologischen Fußabdruck des Weinherstellungsprozesses durch Energieeinsparungen zu reduzieren.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

- Möglichst früh in der Traubemühle, 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	ANMERKUNGEN
Über 12 °C	1 g/hl (ml/hl)	Für Absetzzeiten unter 6 Stunden bei Temperaturen über 10 °C: 2 bis 3 g/hl (ml/hl)
Wenn 10 bis 12 °C	2 g/hl (ml/hl)	
Unter 10 °C	3 g/hl (ml/hl)	

- Für die Klärung von rotem Most mit einer Wärmebehandlung wählen Sie **Rapidase Thermoflash**.
- Aktiv von 6 bis 50 °C – die Aktivität nimmt mit der Temperatur zu.
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Gegenwart von Standard-SO₂-Konzentrationen
- Wird durch Bentonit entfernt.

Getestet und validiert

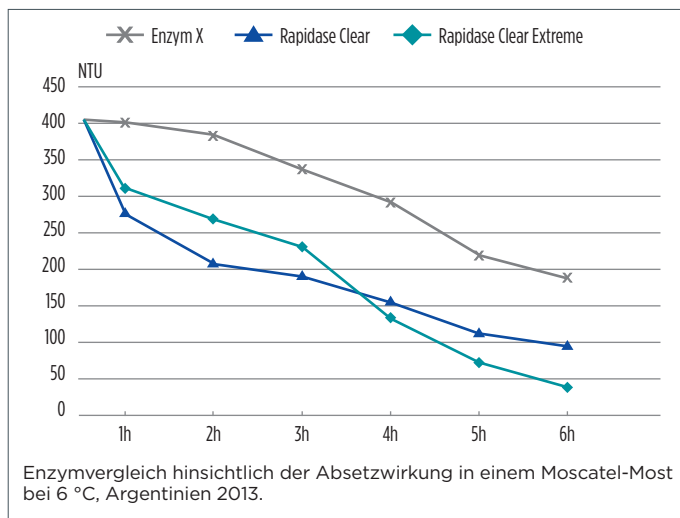
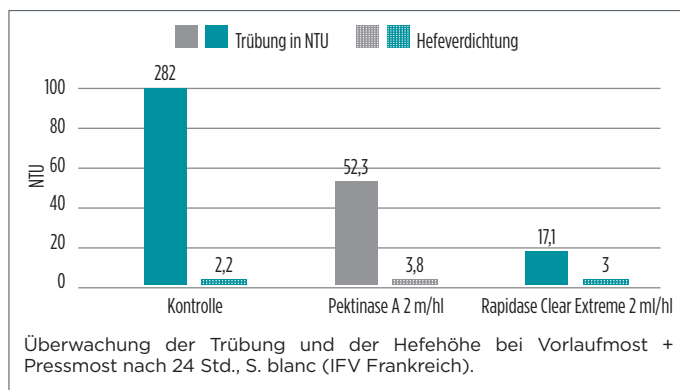
Um eine bestmögliche Effizienz bei der Anwendung sicherzustellen, wird jede **Rapidase** -Rezeptur in enger Zusammenarbeit mit den weltweit renommiertesten oenologischen Forschungsinstituten entwickelt und **getestet**. Jede Formulierung wird danach in Kellereien auf Produktionsebene gründlich **validiert**.



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 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.



Verpackung und Lagerung

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

Entdecken Sie
mehr über den
Pektintest

