



Enzym zur schnellen und frühzeitigen Extraktion von Aromavorstufen bei der Maischung von Weiß- und Roséwein

Durch den Kontakt mit der Beerenhaut wird die Intensität und Komplexität des Aromas erhöht. **Rapidase® Expression Aroma** ermöglicht die gezielte Extraktion von Aromavorstufen wie Thiolen, die in den Beerenhäuten enthalten sind, ohne unerwünschte Verbindungen wie Polyphenole zu extrahieren. Es bewahrt eine ausreichende Intaktheit der Beerenhaut, um die nachgeschaltete Pressung nicht zu beeinträchtigen, die Maischestandzeit zu verkürzen und möglicherweise die oxidativeren mechanischen Verfahren zu ersetzen.

Rapidase® Expression Aroma

Es handelt sich um ein mikrogranuliertes pektolytisches Enzympräparat mit wesentlichen Nebenaktivitäten. **Rapidase Expression Aroma** enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE), um die Frische des Aromas unabhängig von der Hefewahl zu erhalten.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

- So früh wie möglich bei der Annahme der Trauben in der Traubenmühle, bei der Maischung oder in der Presse hinzufügen.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.

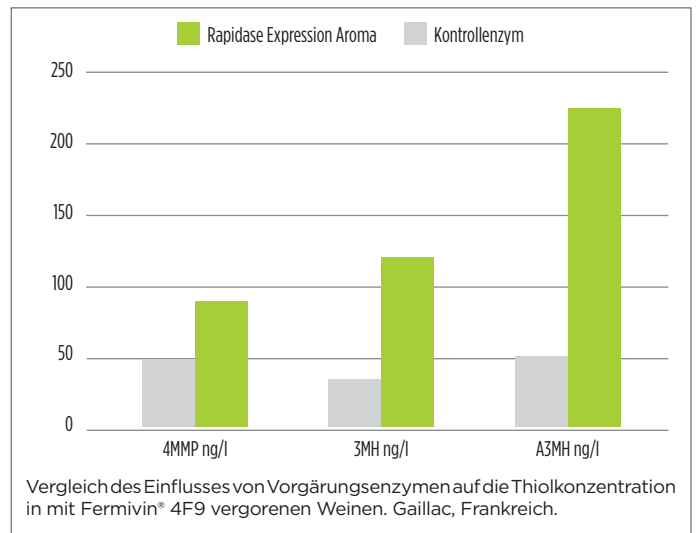
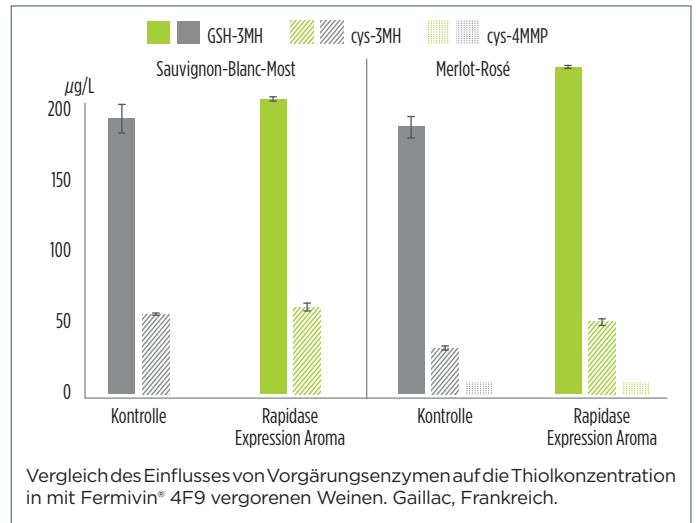
MAISCHUNG VON WEISS- UND ROSEWEINEN		
TEMP.°	DOSIERUNG	EMPFOHLENE MINDESTKONTAKTZEIT
Über 10 °C	2 g/100 kg	3 bis 6 Stunden
Wenn 8 bis 10 °C	3 g/100 kg	

Anm.: Für dickschalige Beeren oder frühe Ernte: 2,5 bis 3 g/100 kg.

- Aktiv von 10 bis 45 °C - Aktivität nimmt mit der Temperatur zu. Bei Temperaturen über 50 °C wird **Rapidase Expression Aroma** inaktiviert.
- Aktiv im pH-Bereich des Weins
- Aktiv in der 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**.



Verpackung und Lagerung

- Erhältlich in 1-kg- und 100-g-Gläsern.
- 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 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.