



Enzym für eine erhöhte Farb- und Polyphenolextraktion in Rotweinen

Rapidase® Extra Color sorgt für die gezielte Extraktion der in den Beerenhäuten enthaltenen Farbstoffe und Polyphenole. Es ermöglicht einen geringeren Einsatz unspezifischer, potenziell schädlicher mechanischer Methoden wie das Unterstoßen des Tresterhutes und ein Überpumpen.

Rapidase® Extra Color

Es handelt sich um ein mikrogranuliertes pektolytisches Enzympräparat mit wesentlichen Nebenaktivitäten. **Rapidase Extra Color** enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE) und weist eine sehr geringe Anthocyanase-Aktivität auf.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

- So früh wie möglich in der Traubenmühle oder bei der Maischung zugeben.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.

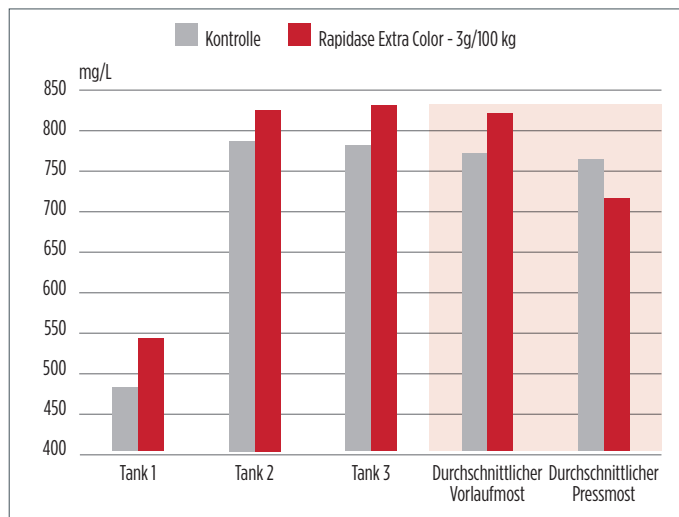
ROTE TRAUBEN	
EMPFOHLENE TEMP.	DOSIERUNG
22-28 °C	2-3 g/100 kg

Anm.: Für dickschalige Beeren oder frühe Ernte: 3 g/100 kg.

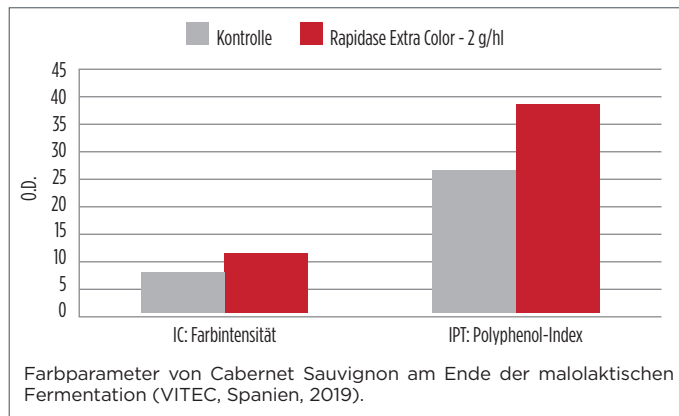
- Aktiv von 10 bis 50 °C - Aktivität nimmt mit der Temperatur zu. Bei Temperaturen über 50 °C wird **Rapidase Extra Color** inaktiviert.
- Aktiv im pH-Bereich des Weins
- Aktiv in der Gegenwart von Standard-SO₂-Konzentrationen
- Wird durch Bentonit entfernt.

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**.



Vergleich von Maische-Enzymen in Bezug auf den Anthocyanengehalt in Syrah-Weinen aus dem Languedoc, Frankreich.



Farbparameter von Cabernet Sauvignon am Ende der malolaktischen Fermentation (VITEC, Spanien, 2019).

Verpackung und Lagerung

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