



Enzym zur schnellen Farb- und Polyphenolextraktion bei kurzer Maischestandzeit

Die moderne Weinbereitung und die Produktionszwänge machen es häufig erforderlich, Qualitätsrotweine innerhalb einer kurzen Verarbeitungszeit zu erzeugen. **Rapidase® Fast Color** wurde speziell entwickelt, um eine maximale Extraktion von Farbe und Polyphenolen während der kurzen Maischestandzeit von roten Trauben zu ermöglichen. Auch die nachfolgenden Schritte des Ablaufenlassens, Pressens und Klärens werden erleichtert.

Rapidase® Fast Color

Es handelt sich um ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat mit einem breiten Spektrum an Pektinase- und essentiellen Hemicellulase-Aktivitäten, das speziell für die Schwächung der Zellwände von Beerenhäuten geeignet ist und eine schnellere Freisetzung von Polyphenolen während einer kurzen Maischestandzeit von roten Trauben ermöglicht. **Rapidase Fast Color** enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE) und weist eine sehr geringe Anthocyanase-Aktivität auf.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

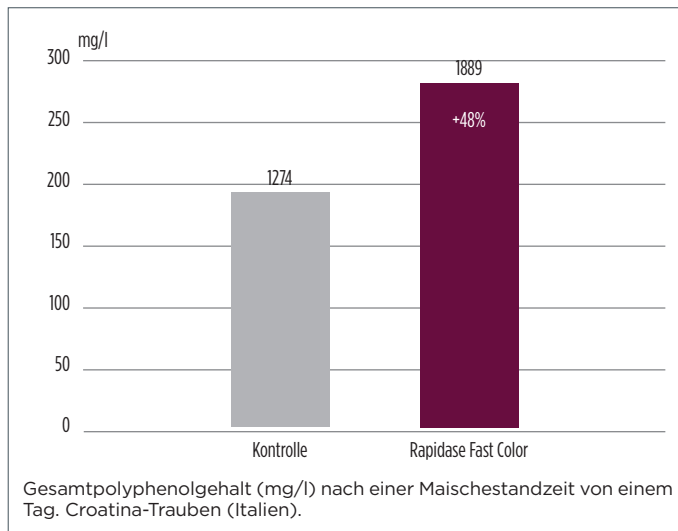
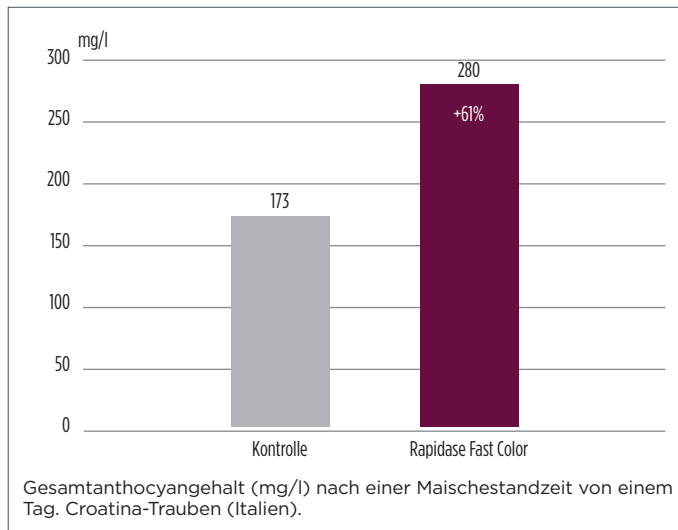
- So früh wie möglich in der Traubenmühle oder bei der Maischung zugeben.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.

ROTE TRAUBEN	
BEDINGUNGEN	DOSIERUNG
Frühe Ernte und Maischestandzeit von weniger als 3 Tagen	3 ml/100 kg
Maischestandzeit von mehr als 3 Tagen	1-2 ml/100 kg

- Aktiv von 10 bis 50 °C - Aktivität nimmt mit der Temperatur zu. Bei Temperaturen über 55 °C wird **Rapidase Fast Color** inaktiviert.
- 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**.



Verpackung und Lagerung

- Erhältlich in 5-kg- Kunststofffässern.
- 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.

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.