



## Enzym für den Abbau von durch Botrytis gebildete $\beta$ -Glucane in Saft und Wein

**Rapidase® GlucanFree** erleichtert die Klärung von Saft und Wein und beschleunigt die Filtration bei einem Vorkommen von Glucanen aus *Botrytis cinerea*.

### Rapidase® GlucanFree

Dieses flüssige Enzympräparat enthält  $\beta$ -Glucanasen, die in der Lage sind,  $\beta$ -Glucane zu hydrolysieren, wodurch die Klärung verbessert, die Filtrationsgeschwindigkeit erhöht sowie die Weinqualität erhalten werden. Enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE), um die Frische des Aromas unabhängig von der Hefewahl zu erhalten.

**Rapidase GlucanFree** beschleunigt den Filtrationsschritt und verringert die Filterverstopfung. Es ermöglicht dank Wasser- und Energieeinsparungen auch eine Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks des Weinherstellungsprozesses.

### Gebrauchsanweisung und Dosierung

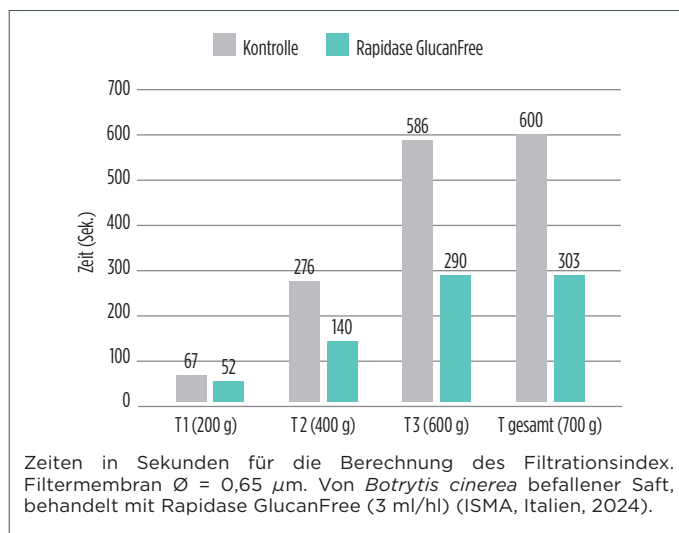
- Wenn Trauben von *Botrytis cinerea* befallen sind, den **Rapidase-Glucan-Test** durchführen, um das Vorhandensein und den Gehalt von  $\beta$ -Glucanen zu bestätigen.
- Geeignet für jede Art von Saft oder Wein (Weiß-, Rosé-, Rotwein); kann auch während der alkoholischen Gärung verwendet werden.
- Bei Befall der Trauben mit *Botrytis cinerea* sollte auf die Verwendung von Maischeenzymen verzichtet werden.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.

IM MOST IN KOMBINATION MIT RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME ODER THERMOFLASH	IM MOST WÄHREND DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG	IN WEIN ALLEIN ODER IN KOMBINATION MIT RAPIDASE VINOFAST
<b>EMPFOHLENE TEMPERATUR</b>		
Über 15 °C	Über 15 °C	Über 15 °C
<b>DOSIERUNG</b>		
3-4 ml/hl	2-3 ml/hl	2-4 ml/hl
<b>MINDESTKONTAKTZEIT</b>		
12 Stunden	5 bis 6 Tage	2 bis 3 Wochen
<b>ANMERKUNGEN</b>		
Vor der Klärung oder Filtration des Saftes hinzufügen und gut mischen	Vor der alkoholischen Gärung hinzufügen und gut mischen	Im Anschluss an die alkoholische Gärung nach dem Abstechen, aber vor der Klärung oder vor jeder Art von Filtration (Kieselgur-, Schichten-, Tiefen-, Cross-Flow-, Membranfiltration) zugeben und gut vermischen

- Thermostabil, aktiv von 10 bis 70 °C – mit steigender Temperatur aktiver
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Gegenwart von Standard-SO<sub>2</sub>-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-Behältern.
- Kühl aufbewahren bei 4 bis 8 °C (40 bis 45 °F).



#### 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.

Erfahren Sie mehr über den Glucan-Test



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.