



Enzym zur Erzielung von Proteinstabilität durch den Abbau von hitzeinstabilen Proteinen in Wein

Rapidase® Proteostab ist ein flüssiges Enzympräparat mit spezifischen Protease-Aktivitäten für den Abbau von instabilen Proteinen, die für die Trübungsbildung im Wein verantwortlich sind.

Rapidase® Proteostab

Diese saure Protease (Aspergillopepsin I), die durch die kontrollierte Fermentation eines ausgewählten Stammes des Pilzes *Aspergillus niger* hergestellt wird, ist in der Lage, den Gehalt an instabilen Proteinen im Most zu reduzieren, und wirkt sowohl auf Chitinasen als auch auf thaumatinähnliche Proteine in Weiß- und Roséweinen. Enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE), um die Frische des Aromas unabhängig von der Hefewahl zu erhalten. Die korrekte Verwendung von **Rapidase Proteostab** führt zu einer Eiweißstabilität im Wein, so dass eine weitere Bentonitbehandlung überflüssig wird.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

- Zugabe zum Most (geklärt oder ungeklärt) kurz vor der Wärmebehandlung (Kurzzeiterhitzung: 70-75 °C für 1-2 Min.), um instabile Proteine zu entfalten und eine Hydrolyse durch das Enzympräparat zu bewirken. Dann den Most so schnell wie möglich abkühlen lassen und das Standardprotokoll für die Weinbereitung durchführen.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.

WEISS- UND ROTWEINE		
TEMP.°	DOSIERUNG	ZEIT
70-75 °C	5 ml/hl	2 min.

- Je nach den örtlichen Bestimmungen kann die Protease auch bei Rotwein und ohne Erhitzung verwendet werden.
- Die Verwendung ohne Wärmebehandlung im Saft kann je nach Rebsorte und Jahrgang die Eiweißstabilität verbessern. In diesem Fall ist eine längere Kontaktzeit (während der alkoholischen Gärung) und eine höhere Dosis erforderlich. Eine Zugabe von Bentonit mit 10 g/hl inaktiviert das Enzym nach dieser Behandlung.
- Die Proteinstabilität kann mit dem üblichen Wärmetest geprüft werden. Wenn jedoch weitere Behandlungen mit CMC oder KPA geplant sind, sollte ein strengerer Test (Tannintest) durchgeführt werden, da diese Behandlungen andere (stabile) Proteine beeinträchtigen können. In diesem Fall kann je nach Testergebnissen eine leichte Bentonitbehandlung erforderlich sein, um eine vollständige Deproteinisierung zu erreichen.
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Gegenwart von Standard-SO₂-Konzentrationen
- Wird durch Bentonit entfernt.



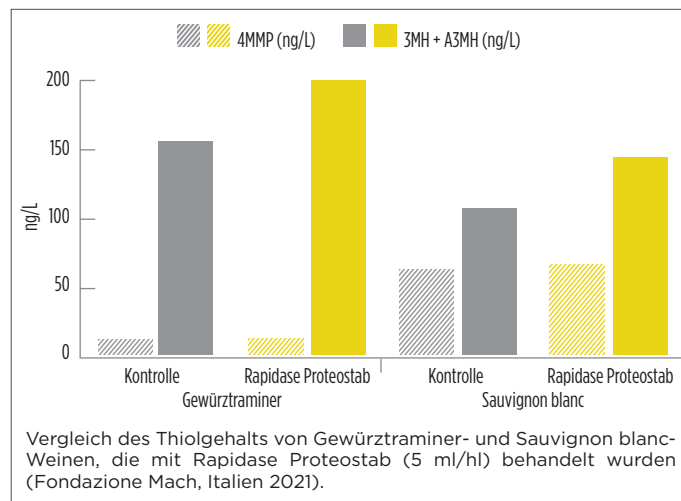
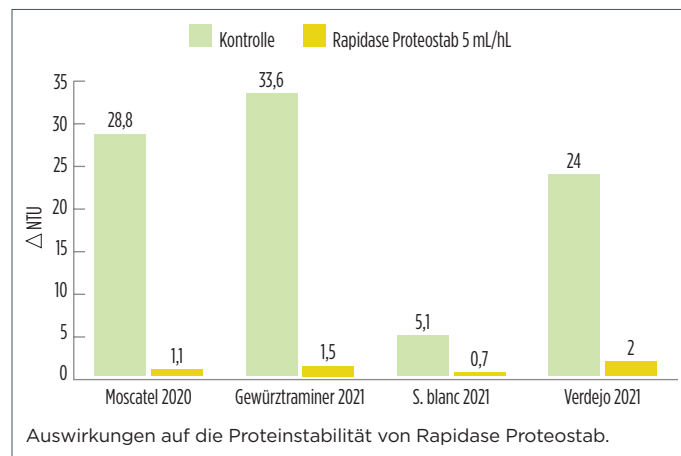
Peace of Mind enthält dsm-firmenich-Enzyme

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.

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-Kunststofffässern.
- Kühl aufbewahren bei 4 bis 8 °C.