



Enzym für die schnelle und vollständige Freisetzung von sortentypischen Aromavorstufen

Rapidase® Revelation Aroma ermöglicht eine verbesserte Freisetzung der in Weiß- und Rotweinen enthaltenen Aromavorstufen. Es ermöglicht die Herstellung von Weinen mit einem intensiven und vielschichtigen Bouquet.

Rapidase® Revelation Aroma

Es handelt sich um ein mikrogranuliertes pektolytisches Enzympräparat mit den vier wesentlichen α - und β -Glycosidaseaktivitäten.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

- **Rapidase Revelation Aroma** wird zur maximalen Intensivierung des Aromas von Most und Wein eingesetzt.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.
- Wenn die gewünschte Aromaintensität erreicht ist, wird das Enzym durch eine Behandlung mit 10 g/hl Natriumbentonit entfernt.

FREISETZUNG DES SORTENTYPISCHEN AROMAS			
TEMP.°	WEIN	DOSIERUNG	KONTAKTZEIT
Über 15 °C	Weißwein	1g/hl	Ein Rapidase-Testprotokoll zur Bestimmung der am besten geeigneten Dosis und Kontaktzeit ist nachfolgend aufgeführt.
	Rotwein	2 g/hl	
Unter 12 °C	Weißwein	2 g/hl	
	Rotwein	3 g/hl	

SMOKE TAINT REMEDIATION			
EMPFOHLENE TEMP.	WEIN	DOSIERUNG	KONTAKTZEIT
> 16 °C	Rot-/Weißwein	5 - 10 g/hl	2 Wochen

Anm.: Zur Entfernung von Rauchgeschmack und nach der Enzymbehandlung 2 x 20 g/hl Extraferm® D'tox in zwei aufeinanderfolgenden Zugaben im Abstand von 48 Stunden hinzufügen.

- Aktiv von 10 bis 40 °C – Aktivität steigt mit der Temperatur, aber Temperaturen über 50 °C inaktivieren **Rapidase Revelation Aroma**.
- 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**.



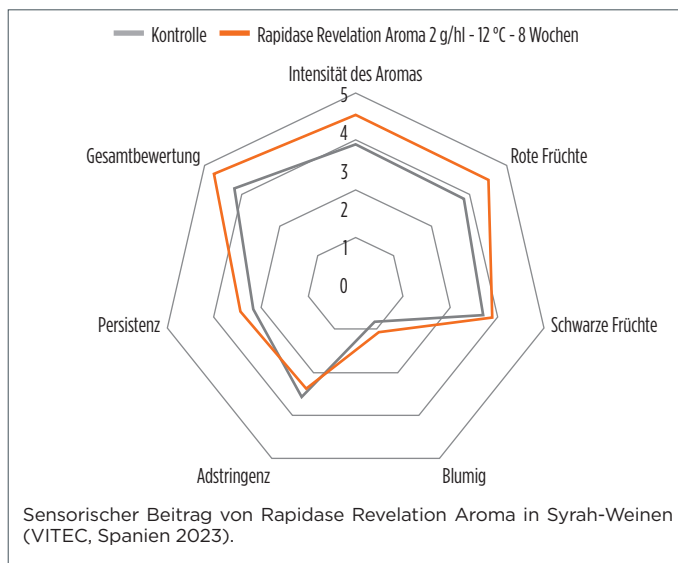
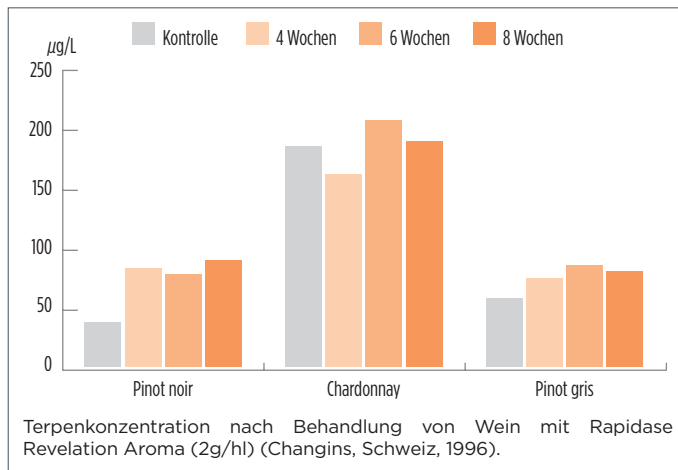
Peace of Mind enthält dsm-firmenich-Enzyme

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.

Offenbarung des Sortenaromas
Entfernung des Rauchgeschmacks



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.



Verpackung und Lagerung

- Erhältlich in 100-g-Gläsern.
- Trocken und kühl zwischen 5 und 15 °C lagern.
- Nach dem Öffnen kann das Produkt noch innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums verwendet werden.