



## Enzym zur schnellen und effizienten Klärung von wärmebehandeltem Traubenmost

**Rapidase® Thermoflash** senkt die Viskosität von wärmebehandeltem Most. Es erleichtert nicht nur den Pressvorgang, sondern beschleunigt und verbessert auch die Klärung und Filtration.

### Rapidase® Thermoflash

Es handelt sich um ein thermostabiles und komplexes, flüssiges pektolytisches Enzympräparat, das von Natur aus vernachlässigbare Mengen an Zimtsäure-Esterase (nFCE) enthält und eine sehr geringe Anthocyanase-Aktivität aufweist. **Rapidase Thermoflash** ermöglicht auch, den ökologischen Fußabdruck des Weinherstellungsprozesses durch Energieeinsparungen zu reduzieren.

### Gebrauchsanweisung und Dosierung

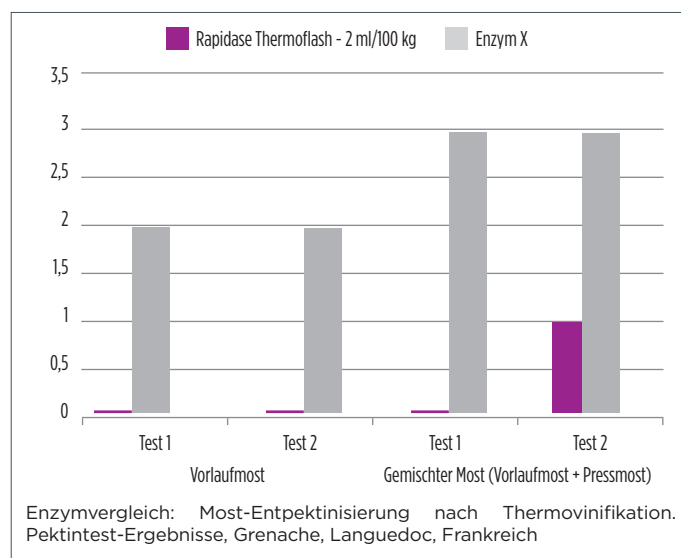
- So früh wie möglich vor der Erhitzungsphase in die Traubenschnecke geben oder nach der Erhitzungsphase bei einer Temperatur unter 68 bis 70 °C.
- Vor der Zugabe 10-fach verdünnen.
- Die Dosis hängt von der Temperatur und der Kontaktzeit ab.
- Die Zeit bis zu einem negativen Pektintest bestimmt die ausreichende Kontaktzeit und Dosierung. Das **Rapidase-Pektin-Testprotokoll** ist nachfolgend verfügbar.

THERMOFLASH-VERFAHREN			
TEMP.°	WANN	DOSIERUNG	ANMERKUNGEN
Unter 68 bis 70 °C	Vor dem Erhitzen	1-3 ml/hl	Mindestkontaktzeit von 1 Stunde in einem Puffertank vor Erhitzen und Flash détente
	Gleich nach der Wärmebehandlung oder Flash détente	1-3 ml/hl	Zur Erleichterung des Pressens und Ablassens und zur Erhöhung der Saftausbeute
	Most nach dem Pressen	2-3 ml/hl	Zur Optimierung der Mostklärung

- Aktiv von 10 bis 68 °C – die Aktivität nimmt mit der Temperatur zu und kommt über 68 °C schnell zum Erliegen.
- 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 20-kg- Kunststoffässern.
- 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.

Entdecken Sie  
mehr über den  
Pektintest



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.