

Anwendungsempfehlungen für Enzyme

Enzyme	Charakteristik			Anwendungen											
				Weißwein						Rotwein					
	Cinnamylesterasefrei	Form	Aktivitäten	Mazeration der Beeren	Verbesserung der Pressbarkeit	Vorklärung, Flotation	Filtration	Bätonnage	Aromaverbesserung	Farbausbeute	Kurzzeit-Hocherhitzung T kleiner 50°C	Verbesserung der Pressbarkeit	Klärung	Filtration	Bätonnage
Rapidas [®] Expression	X	MG	Pektinase (Arabinase, Galaktanase)	TTT	TTT	MM		TTT	TTT						
Rapidas [®] Maxifruit		MG	Pektinase						TTT	TT	TTT				
Rapidas [®] Ex Color	X	MG	Pektinase, Hemicellulase						TTT	TTT	TTT				
Rapidas [®] VinoSuper	X	FL	Pektinase	TT	TT	MMM									
Rapidas [®] CX	X	MG	Pektinase			MMM									
Rapidas [®] CR	X	MG	Pektinase								TTT	WWW	W		
Rapidas [®] Glucalees	X	MG	Pektinase + β-Glucanase			MMM	WWW	WWW					WWW	WWW	
Rapidas [®] AR 2000		MG	Pektinase, β-Glucosidase						WWW						

Form	Anwendungsgebiet	Empfehlung
MG: Mikrogranulat	T: Trauben	T = gut geeignet
FL: flüssig	M: Most	M = gut geeignet
	W: Wein	W = gut geeignet
		TT = sehr gut geeignet
		MM = sehr gut geeignet
		WWW = sehr gut geeignet
		TTT = hervorragend geeignet
		MMM = hervorragend geeignet
		WWW = hervorragend geeignet

Letztet Änderung 27.August 2009

Max F. Keller GmbH
 Einsteinstr. 14 a
 D-68169 Mannheim
 Tel. +49 (0) 621 32279-0
 FAX +49 (0) 621 32279-27

