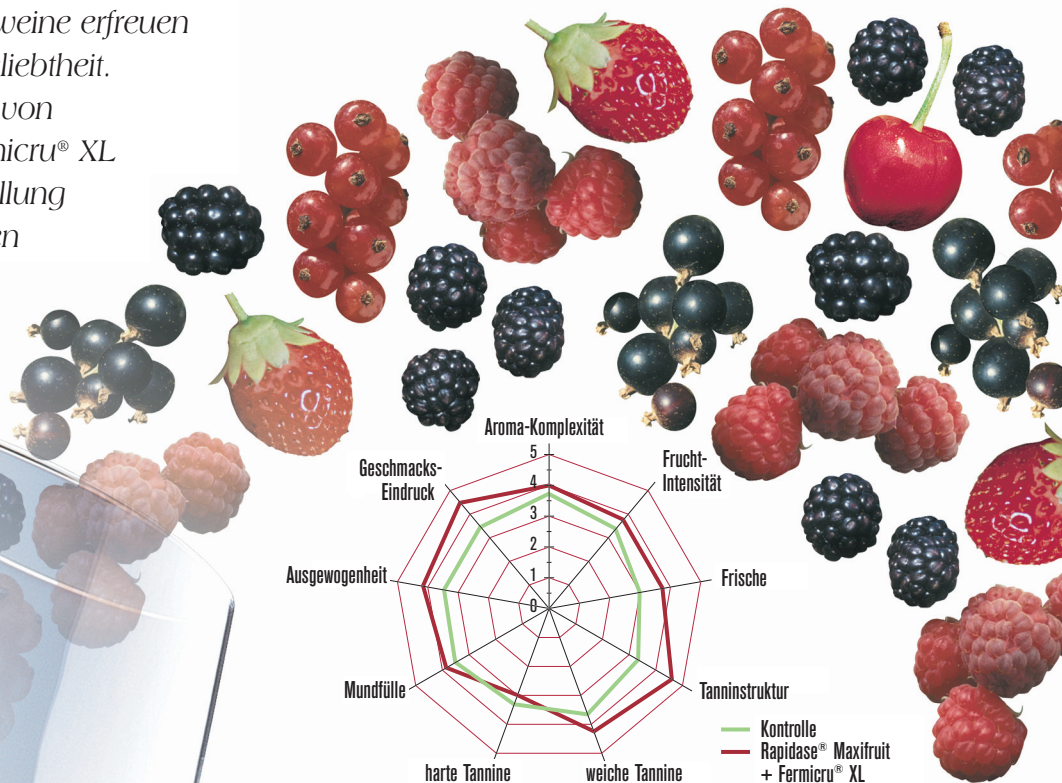


Populäre Premiumweine, Weine im Trend!

Weiche und aromatische Rotweine erfreuen sich weltweit wachsender Beliebtheit. Die kombinierte Anwendung von Rapidase® Maxifruit und Fermicru® XL ermöglicht die gezielte Herstellung von trendigen Premiumweinen speziell für dieses Marktsegment.



Die aufeinander abgestimmte, sequentielle Aktivität zunächst des Enzyms und daran anschließend der Hefe, garantiert die hohe Farbstabilität. Zusätzlich erlaubt die erhöhte Freisetzung von Polysacchariden und deren starke Adsorption bitterer Tannine den Ausbau abgerundeter Premiumweine ohne Adstringens.



Synergetische Effekte von Rapidase® Maxifruit und Fermicru® XL

Rapidase® Maxifruit

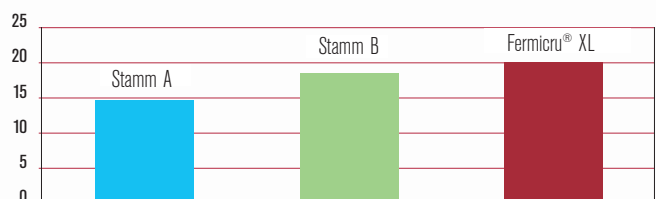
Für weiche und fruchtige Rotweine !!!

Rapidase® Maxifruit ist ein Enzym für die gezielte Extraktion von Polysacchariden, Aromen, Tanninen und Anthocyanen aus der Beerenschale. Bei Rapidase® Maxifruit erfüllen sowohl die Haupt- als auch Nebenaktivitäten jeweils spezifische Funktionen, wobei jegliche unerwünschte Aktivitäten ausgeschlossen sind.

Fermicru® XL

Reintönige Gärungen für weiche Premium-Rotweine !!!

Fermicru® XL besitzt bei kurzen Maischestandzeiten als auch bei niedrigen Temperaturen optimale Gäreigenschaften. Das hohe Adsorptionspotenzial der Hefe für Polyphenole ermöglicht eine signifikante Reduzierung der Bitternis. Ein hohes Glycerinbildungsvermögen und eine vergleichsweise geringe Bildung von Acetaldehyd machen diesen Stamm zur idealen Hefe, selbst bei hohem Alkoholgehalt.



Durch Hefe adsorbiertes Tannin, Versuch 2006 INRA Pech Rouge, Frankreich

DSM Food Specialties

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands

zu beziehen bei:

Max F. Keller GmbH, Einsteinstraße 14a, D-68169 Mannheim, Telefon +49 (0) 621 32279-79, Fax +49 (0) 621 32279-27, www.keller-mannheim.de

Unlimited. **DSM**

© DSM Food Specialties B.V.
Unsere Haftung beschränkt sich ausschließlich auf die Lieferung der Produkte gemäß der auf der Packung angegebenen Aufschrift. Jede Anwendung muß den jeweiligen spezifischen Bedingungen angepaßt werden, wobei der Benutzer die volle Verantwortung trägt.