

Rapidase® X-Press L

Mazerationsenzym zur Verbesserung der Preßbarkeit von Trauben.

Die Mazerations- oder Maischestandzeit weißer Trauben ist gängige Praxis zur Ausbeutesteigerung beim freien Saftablauf und für die Verbesserung der Weinqualität durch Auslösen von Aromastoffen.

Um beide Ziele gleichermaßen zu erreichen und um die Weiterverarbeitung zu verbessern, enthält Rapidase® X-Press L ein ausgewogenes Aktivitätsspektrum. Zunächst werden die linearen Pektinketten der Traubenbeerenhäute durch Endo-Polygalacturonase, Pektinlyase und Pectin-methyl-esterase geschwächt, was die Saftausbeute erhöht. Diese Verbesserung des freien Saftablaufes ermöglicht schonenderes Pressen. Um Probleme beim Pressen aufgrund von Übermazerierung der Traubenbeeren zu vermeiden, werden Aktivitäten wie Cellulase und Hemicellulase gering gehalten. Die Auflösung der "hairy regions" des Pektins wird durch Arbanasen und Rhamnogalacturonasen gefördert. Gleichzeitig wird die Saftviskosität verringert, ohne dass weitere Klärenzyme zudosiert werden müssen. Diese sequentiellen Enzymaktivitäten machen Rapidase® X-Press L zu einem idealen Enzympräparat für schwierig zu pressende Trauben oder für Traubensorten, die nur schwer ein Trubdepot bilden.

Die Anwendung von Rapidase® X-Press L auf der Traubenmühle oder während der Maischestandzeit garantiert eine Ausbeutesteigerung beim freien Saftablauf, beschleunigt die Klärung, erleichtert die Pressbarkeit und führt damit zu kürzeren Presszyklen.



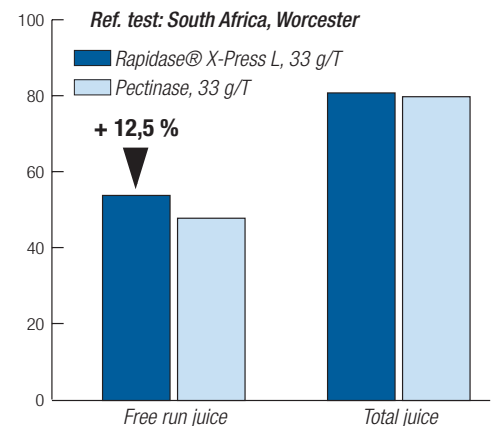
DSM Food Specialties
 P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
 TRN 27235314
www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com
 zu beziehen bei:
 Max F. Keller GmbH, Einsteinstraße 14a, D-68169 Mannheim, Telefon +49 (0) 621 32279-79, www.keller-mannheim.de

Anwendung und Dosage

- 3 bis 5 ml/hl Most.
- Die Anwendungsmenge ist abhängig von der Kontaktzeit und der Temperatur.
- Vor der Anwendung Rapidase® X-Press L in der 10fachen Menge Most oder Wasser auflösen.

Technische Charakteristika

- Rapidase® X-Press L ist ein lebensmittelrechtlich unbedenkliches pektolytisches Enzym aus *Aspergillus niger*.
- Rapidase® X-Press L ist eine leicht anwendbare flüssige Enzymzubereitung.
- Rapidase® X-Press L ist von 10 - 55°C aktiv. Je höher die Temperatur, desto höher wird die Aktivität.
- Rapidase® X-Press L ist bei normalen pH- und SO₂-Werten der Weine aktiv.
- Rapidase® X-Press L enthält einen vernachlässigbar geringen Gehalt an Cinnamylesterasen.
- Rapidase® X-Press L wird durch Bentonit inaktiviert.
- Rapidase® X-Press L ist in vielen Weinbaubetrieben anwendungserprobt.



Verpackung

- Rapidase® X-Press L steht in 20kg-Kanistern zur Verfügung.

Lagerung

- Rapidase® X-Press L kühl lagern, zwischen 4 - 8°C.

Sicherheitshinweise

- Bei Berührung mit der Haut sofort mit viel Wasser abwaschen. Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren. Ein entsprechendes Sicherheitsdatenblatt steht zur Verfügung. S: 26, 28.1