

Rapidase® Flottation L

Flotationsenzym zur Depektinisierung von Traubenmosten.

Ein optimales Flotationsenzym für die Depektinisierung von Traubenmosten muß ausgewählte Pektinasen enthalten, die einen schnellen Abbau der Viskosität des Mostes garantieren. Im sauren Milieu des Traubenmostes sind Proteine mit positiver Ladung von negativ geladenem, löslichem Pektin umgeben. In Suspension haben diese Pektin-Partikel negative Ladungen, die sich gegenseitig abstoßen und so Trübungen stabilisieren. Durch Zugabe eines ausgewählten Pektinase-spektrums wird ein schneller Abbau der Viskosität erreicht. Zur Vergrößerung der Trubpartikel und damit zur Verbesserung der Klärungswirkung der Flotation, werden positiv geladene Schönungsmittel wie z.B. Gelatine eingesetzt. Dem Most wird das Flotationsgas unter Druck zugesetzt und in einem Flotationsbehälter entspannt. Hierbei schwimmen die aufsteigenden Luftbläschen die Trubpartikel, die mit den Schönungsmitteln größere Agglomerate gebildet haben, an die Oberfläche. Dort wird der geklärte Most vom Flotationsschaum getrennt.

Rapidase® Flottation L erleichtert die Agglomeration der Trubpartikel und fördert das Aufsteigen des Trubes, wodurch die Flotationsleistung erhöht wird.



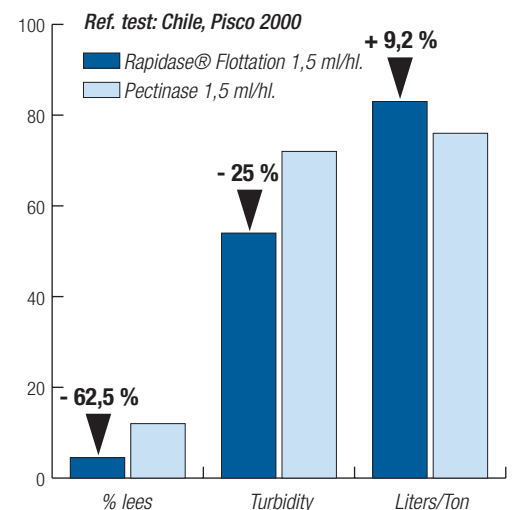
DSM Food Specialties
 P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
 TRN 27235314
www.dsm-oenologie.com / www.dsm-foodspecialties.com
 zu beziehen bei:
 Max F. Keller GmbH, Einsteinstraße 14a, D-68169 Mannheim, Telefon +49 (0) 621 32279-79, www.keller-mannheim.de

Anwendung und Dosage

- 1 bis 3 ml/hl Most.
- Vor der Anwendung Rapidase® Flottation L in der 10fachen Menge Most oder Wasser auflösen.
- Bentonit oder Kieselsohl erst nach ausreichender Depektinisierungszeit anwenden.
- keine negativen Auswirkungen auf Schönungsmittel wie z.B. Gelatine.

Technische Charakteristika

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



Verpackung

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

Lagerung

- Rapidase® Flottation 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