

Rapidase® Maxifruit

Enzym für moderne Rotweine

Önologisches Enzym

Die Primär- und Sekundäraktivitäten von Rapidase® Maxifruit wurden speziell auf die Inhaltsstoffe der Traubenbeeren wie Polysaccharide, Aromen und Flavonoide (Tannine, Anthocyane etc.) abgestimmt. So wird eine maximale Ausbeute an rebsortentypischer Rotweinflucht möglich. Dies erlaubt die Produktion von weichen, fruchtigen Rotweinen, wie sie von jungen, modernen Weinkonsumenten bevorzugt werden. Darüber hinaus erhält man mit Rapidase® Maxifruit dank seiner farbstabilisierenden Aktivitäten und der Abwesenheit von Anthocyanasen eine stabile und intensive kirschrote Farbe. Rapidase® Maxifruit unterdrückt die Bildung von Polyphenolen, wodurch die Adstringenz der Rotweine verringert wird.



Önologische Eigenschaften

- Verbessert die sensorische Qualität des Weines.
- Produziert weichere, rundere Weine.
- Verringert die Adstringenz, besonders in Kombination mit der Reinzuchtheife Fermicru® XL.
- Intensiviert die rote Farbe.
- Verbessert die Farbstabilität.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Rapidase® Maxifruit ist ein gebrauchsfertiges Mikro-Granulat:

- Rapidase® Maxifruit ist zwischen 10° und 70° C aktiv. Die Aktivität steigt mit der Temperatur. Übermäßige Hitze verringert die Aktivität von Rapidase® Maxifruit.
- Rapidase® Maxifruit ist im weintypischen pH-Bereich und bei normaler SO₂-Konzentration aktiv.
- Rapidase® Maxifruit wird durch Bentonit inaktiviert.

Anwendung

- Vor der Zugabe verdünnen. Önologische Enzyme sind in Wasser verdünnt nur begrenzt haltbar.
- Frühestmöglich während der Mazeration zugeben.

Dosage

- 30 bis 40 g/to Trauben.
- 100 g Enzym in einer 1-Liter-Lösung aus Wasser und Most auflösen.
- Bei entrappter Maische 300 ml der vorbereiteten Lösung auf 1 to Trauben geben.
- Bei nicht entrappter Maische 400 ml der vorbereiteten Lösung auf 1 to Trauben geben.

Verpackung

- Rapidase® Maxifruit ist erhältlich in 100 g und 1 kg Dosen.

Lagerung

- Rapidase® Maxifruit kühl und trocken zwischen 5° und 15° C lagern.

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

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

Unlimited. **DSM**