

Rapidase[®] Rosé

Das Roséwein-Aromamanagement-Enzym

RAPIDASE[®] Rosé ist für die Herstellung jedes angestrebten Aromatyps von Roséweinen perfekt geeignet. **RAPIDASE[®] Rosé** wurde sowohl in Weinkellereien und Forschungsanstalten getestet und für sehr geeignet befunden.

1. Für Roséweine mit Gäraromen (Frucht- oder Esternoten): Hier wird das Enzym im Most zur Vorklärung eingesetzt.
2. Für Roséweine mit besonderem Rebsortencharakter (tropische Früchte oder Citrusfrüchte): Hier wird das Enzym während der Maischestandzeit angewandt um Thiolvorstufen freizusetzen. Der Prozeß der Extraktion läuft dann im Most weiter. Die Aromavorstufen werden dabei aus den Partikeln gewonnen, die sich noch in Schwebelage befinden.

Vorteile

- + Mehr frei ablaufender Saft
- + höhere Aromaausbeute
- + verbesserter Gärverlauf
- ø nur durchschnittlicher Einfluss auf die Farbe
- - geringe Oxidation

Zusammensetzung

- Mikrogranuliertes, konzentriertes Enzympräparat auf Basis von Pektinase mit speziellen, essentiellen Seitenaktivitäten.
- Enthält keine Cynnamylesterase (depsidasefrei).
- Enthält nur einen sehr geringen natürlichen Anteil an Anthocyanasen.

Eigenschaften

- **RAPIDASE[®] Rosé** ist zwischen 10 und 50°C aktiv. Die Aktivität steigt mit der Temperatur. Tempe-

peraturen über 50° C verringern die Aktivität von **RAPIDASE[®] Rosé** und sind daher zu vermeiden.

- **RAPIDASE[®] Rosé** ist im weintypischen pH-Bereich und bei normaler SO₂-Konzentration aktiv.
- **RAPIDASE[®] Rosé** wird durch Bentonit inaktiviert und eliminiert. Daher sollte eine Bentonitschönung im Most besonders vorsichtig durchgeführt werden.

Anwendung

- Vor der Zugabe 100 g Enzym in einer 1-Liter-Lösung aus Wasser und Most (50:50) auflösen. Achtung: Önologische Enzyme sind in Wasser verdünnt nur begrenzt haltbar.
- Zugabe in die Traubenmühle, die Presse oder in den Most.

Dosage

- 3 g/hl um eine Vorklärung auf 50 bis 100NTU zu erzielen und so die Esternoten hervorzuheben.
- 2 g/hl um eine Vorklärung auf 150 bis 200NTU zu erzielen und so die Thiolkonzentration zu erhöhen.

Zeit und Temperatur

- 2 Stunden Minimum bei 10 bis 18°C.

Einfache Anwendung

- 100 g Enzym in 1Ltr. Wasser/Mostgemisch (50:50) auflösen.
- Bei einer Maischestandzeit von 3 bis 6 Stunden 300ml der oben beschriebenen Lösung auf 1 to entrapptes Lesegut geben.
- Bei Rebsorten, bei denen mit Pressschwierigkeiten zu rechnen ist und bei Maischestandzeiten unter 3 Stunden müssen 400 ml/to Lesegut der obigen Lösung verwendet werden.
- Bei einer Anwendung im Most 20ml/hl dieser Lösung zudosieren.

Verpackung

- **RAPIDASE[®] Rosé** ist erhältlich in 100g und 1kg Dosen.

Lagerung

- **RAPIDASE[®] Rosé** 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.



Oenobrand SAS

Parc Agropolis II, Bât 5 - 2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 - F-34397 Montpellier Cedex 5
info@oenobrand.com
Tel +33 467 72 77 45 - Fax +33 467 72 77 49
n° SIRET 521 285 304 00015


OENOBRANDS[®]

Önologisches Enzym

DISCLAIMER

Auf die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt, dennoch beinhalten die in diesem Dokument enthaltenen Angaben keine Verantwortung oder Garantie jeglicher Art für die Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit dieser Informationen. Der Inhalt dieses Dokumentes kann ohne Vorankündigung geändert werden. Dieses Dokument wird nicht geprüft und bei Änderungen nicht automatisch ersetzt. Für die aktuelle Fassung oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns.

Zu beziehen bei:

Max F. Keller GmbH
D-68169 Mannheim
Tel. +49 (0) 621-3227979
Fax +49 (0) 621-3227927
www.keller-mannheim.de