

Rapidase® CX

Enzym zur vollständigen Depektinisierung von Traubenmosten

*Rapidase® CX ist ein pektolytisches Enzympräparat welches mittels eines sorgfältig ausgewählten Stammes von *Aspergillus niger* produziert wird. Es ist bestens geeignet für eine optimale Vorbereitung des Traubenmostes für die Vergärung.*

Rapidase® CX enthält einen vernachlässigbar geringen natürlichen Gehalt an Cinnamylesterase. Der frische und fruchtige Charakter der Weine bleibt erhalten, auch bei Verwendung eines POF (+) Hefestammes.

Önologische Eigenschaften

- Erleichtert das Absetzen.
- Verbessert das Klärverhalten.
- Führt zu kompakteren Trubdepots.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

Rapidase® CX ist ein leicht anwendbares, gebrauchsfertiges Mikro-Granulat:

- Rapidase® CX ist zwischen 10° und 50° C aktiv.
Die Aktivität steigt mit der Temperatur. Übermäßige Hitze verringert die Aktivität von Rapidase® CX.
- Rapidase® CX ist im weintypischen pH-Bereich und bei normaler SO₂-Konzentration aktiv.
- Rapidase® CX wird durch Bentonit inaktiviert.

Anwendung

- Vor der Zugabe 100 g Enzym in einer 1-Liter-Lösung aus Wasser und Most (50:50) auflösen. Önologische Enzyme sind in Wasser verdünnt nur begrenzt haltbar.
- Zugabe und Homogenisieren durch Umpumpen.
- Kontaktzeit: 6 bis 12 Stunden.

Dosage

- 2 bis 5 g/hl Most. Die benötigte Menge ist abhängig von der Traubensorte, der Temperatur und der Absetzzeit.
- Für Ganztraubenverarbeitung 400 ml der vorbereiteten Lösung pro to Trauben anwenden.
- Für entrappte Trauben 400 ml der vorbereiteten Lösung pro to Trauben anwenden.
- Für Temperaturen über 10° C 10 ml der vorbereiteten Lösung pro hl Most anwenden.
- Für Temperaturen unter 10° C und für schnelleres Absetzen 30 ml der vorbereiteten Lösung pro hl Most anwenden.

Verpackung

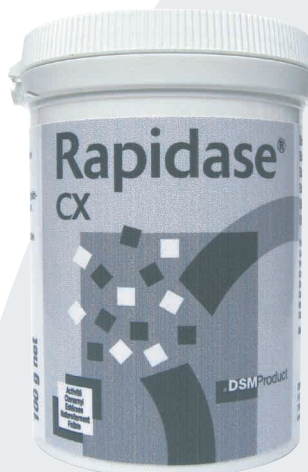
- Rapidase® CX ist erhältlich in 100 g und 1 kg Dosen.

Lagerung

- Rapidase® CX 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



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**