

Weinenzyme

Enzymas

Wine enzymes

Enzimi

RAPIDASE®

Flüssiges Enzympräparat **VINO SUPER**
zur vollständigen Depektinisierung
des Mostes.

Rasche Klärung des Mostes erfordert die Anwendung eines pektolytischen Enzyms mit besonders ausgewogenen Eigenschaften.

RAPIDASE® VINO SUPER ist ein Enzympräparat, das dieses Kriterium erfüllt und auf diese Weise eine Depektinisierung bei allen Schritten der Weinbereitung gewährleistet. RAPIDASE® VINO SUPER ist ein Enzympräparat aus *Aspergillus niger*, das von DSM Food Specialties entsprechend der Norm ISO 9002 hergestellt wird.



Anwendung

RAPIDASE® VINO SUPER

- Verbesserte Saftqualität.
- Ausbeutesteigerung.
- Bessere Klärung.
- Verbesserte Filtrationsfähigkeit.

Praktische Hinweise

- 0,5-3 g/100kg Maische.
Die Zugabe der Höchstdosage garantiert eine vollständige Depektinisierung.
- In der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Der Maische oder dem Most zudosieren.

Eigenschaften

- RAPIDASE® VINO SUPER ist aktiv zwischen 10°C und 55°C. Temperaturen über 50°C inaktivieren RAPIDASE® VINO SUPER.
- Die Aktivität von RAPIDASE® VINO SUPER hängt vom pH-Wert des Weins ab und setzt eine normale SO₂-Konzentration voraus.
- RAPIDASE® VINO SUPER wird durch Bentonit inaktiviert.

Verpackung

RAPIDASE® VINO SUPER ist ein gebrauchsfertiges, flüssiges Präparat, das einfach anzuwenden ist, verpackt in 1 kg PE-Flaschen oder 20 kg PE-Kanistern.

Lagerung

RAPIDASE® VINO SUPER kühl lagern, zwischen 4 - 8 °C.

Sicherheitshinweise

S: 26, 28.1

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.