

Weinenzyme

Enzymas

Wine enzymes

Enzimi

RAPIDASE®

Enzympräparat zur **FILTRATION**
Verbesserung der Filtrationsfähigkeit der Weine.

Einige im Most und im Wein enthaltenen Kolloide können Filter verblocken. Dadurch wird die Filtrationsleistung erheblich reduziert und die Qualität der Weine beeinträchtigt. Zu diesen Kolloiden zählen u.a. in den Trauben vorhandene Polysaccharide, z.B. Pektine, Arabinogalactane und Rhamnogalacturonane sowie Glucane des Stammes *Botrytis cinerea* und andere Hefen. RAPIDASE® FILTRATION ist ein Enzympräparat auf Basis von Pektinasen und Beta-Glucanasen. Seine Anwendung verbessert die Filtrierbarkeit der Weine durch Hydrolyse der entsprechenden Kolloidmoleküle und führt so zu einem geringeren Verbrauch an Filterhilfsstoffen.

RAPIDASE® FILTRATION ist ein Enzympräparat aus *Aspergillus niger* und *Trichoderma harzianum*, das von DSM Food Specialties entsprechend der Norm ISO 9002 hergestellt wird.

Anwendung

RAPIDASE® FILTRATION

- Verbesserte Filtrationsfähigkeit.
- Bessere Klärung.
- Anwendung bei Mosten und Weinen aus edelfaulen Trauben.

Praktische Hinweise

- 2-5 g/hl Wein.
- In der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Die Lösung in die abklingende Gärung dosieren.
- Kontaktzeit: Ab 6 Stunden bis zu mehreren Tagen bei Raumtemperatur.

Eigenschaften

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

Verpackung

RAPIDASE® FILTRATION ist ein gebrauchsfertiges Mikrogranulat, verpackt in Beuteln à 50 g.

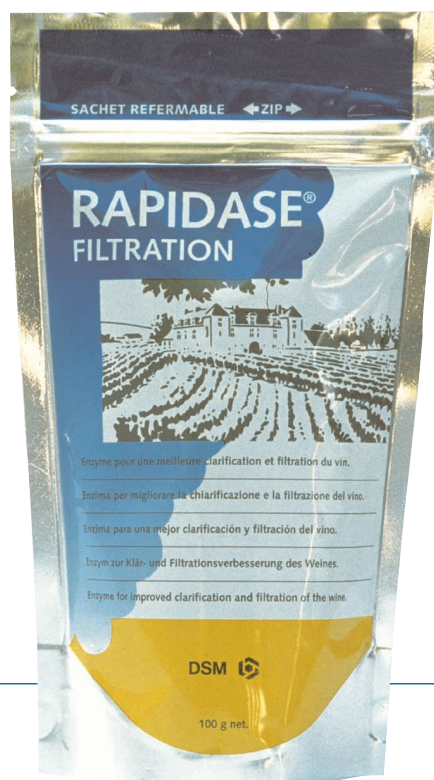
Lagerung

RAPIDASE® FILTRATION kühl und trocken lagern, zwischen 5-15°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



DSM Food Specialties Beverage Ingredients
P.O. Box 1, 2600 MA Delft - The Netherlands
www.dsm-oenology.com

zu beziehen bei:
Max F. Keller GmbH, Einsteinstr. 14a, D-68169 Mannheim, Tel. +49 (0) 621 32279-79, Fax +49 (0) 621 32279-27, www.keller-mannheim.de

DSM 