

Rapidase® Das Sortiment

Önologische Enzyme

Mit Rapidase®-Enzymen setzen Sie das gesamte Potential ihres Lesegutes frei!

Das DSM Food Specialties Expertenteam arbeitet eng mit Kellermeistern und Weinkellereien zusammen um ihnen maßgeschneiderte Lösungen zur Verfügung zu stellen, die den Geschmack des modernen Weinkonsumenten treffen.

Die önologischen Enzyme

Die önologischen Enzyme von DSM werden mittels ausgewählter Stämme von *Aspergillus niger* oder *Trichoderma harzianum* in großen Fermentern unter aeroben Bedingungen hergestellt. Jeder Stamm wird von DSM mit der gleichen Sorgfalt - wie auch bei den Weinhefen - selektiert. Um das gewünschte Verhältnis von Haupt- und Nebenaktivitäten sicher zu stellen, wird die Zusammensetzung des aus nicht GMO-veränderter Biomasse bestehenden Wachstumssubstrates sorgfältig ausgewählt. Das fertige Enzympräparat wird dann durch Filtration isoliert. Jedes Enzym besitzt neben Hauptaktivitäten auch Nebenaktivitäten, die für eine optimale Weinbereitung von großer Bedeutung sind.

Gezielt selektierte Aktivitäten

Das große Wissen von DSM über enzymatische Reaktionen in den Traubenbeeren und über die Weinherstellung führte zur Entwicklung des Enzymsortimentes Rapidase®, welches auf höchste Ansprüche in Bezug auf Anwendungseigenschaften und angestrebte Weinprofile ausgerichtet ist. Unerwünschte oder störende Nebenaktivitäten sind von Natur aus auf niedrigstem Niveau ohne dass gezielt die Gentechnik oder auch besondere Aufbereitungstechniken eingesetzt werden müssen.

Jede einzelne Enzymzubereitung des Rapidase® Sortimentes wird für einen ganz speziellen Einsatzzweck hergestellt und ist vom DSM Food Specialties Anwendungsservice für die



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

Anwendung in der Weinherstellung validiert. Umfassende Versuchsreihen garantieren höchste Effizienz und minimieren unerwünschte Nebeneffekte.

Vernachlässigbar geringe Gehalte an Cinnamylesterase

In Weiß- und Roséweinen verursachen Vinylphenole Nagellack- und Farbschmack. Schon geringe Spuren dieser Substanz beeinträchtigen die rebsortenspezifische Aromacharakteristik deutlich. Bei Vergärung von Weiß- oder Roséweinen mit POF (+) Hefestämmen begrenzen jedoch die cinnamylesterasearmen Enzyme von DSM Food Specialties die Entwicklung von volatilen Phenolen auf einen vernachlässigbar geringen Wert.



Vernachlässigbar geringe Gehalte an Anthocyanasen

In Rotweinen sind Anthocyane für die rote Farbe verantwortlich. Diese Anthocyane werden durch eine covalente Bindung an Glucose stabilisiert. Durch Anthocyanasen wird jedoch diese Verbindung hydrolysiert, sodass die rote Farbe abgebaut wird. Für die Herstellung ihrer Mazerationsenzyme für Rotweine setzt DSM Food Specialties speziell selektierte Pilzstämme ein. Deren natürliche Anthocyanaseaktivität liegt weit unterhalb der Grenze, die die rote Farbe in Rotweinen negativ beeinträchtigen könnten.



Sicherheit einer umfassenden Information

Die Betriebsleiter der Weinproduzenten müssen die Qualität und Rückverfolgbarkeit ihrer Produkte sicherstellen. Damit die Weinproduzenten ihren rechtlichen Verpflichtungen nachkommen und die Anforderungen ihrer Kunden erfüllen können, stellen die Lieferanten von Zusatzstoffen alle benötigten Informationen zur Verfügung. Für ihre qualitativ hochstehenden Produkte hält DSM Food Specialties umfassende Dokumentationen mit entsprechenden Zertifikaten bereit.



Unlimited. **DSM**

AR 2000

Enzym für aromatische Weißweine

Setzt das ganze Aroma glycosilierter Vorläufersubstanzen frei.

für Ihre Notizen



Neu

Expression

Enzym für trendige Weißweine

Begünstigt während der Maischestandzeit bei weißen Trauben eine optimale Saft- und Aromaextraktion.

für Ihre Notizen



CB

Enzym für große Weißweine

Begünstigt vor der Vergärung eine schnellere Verarbeitung von hochqualitativen weißen Mosten.

für Ihre Notizen



Neu

Glucalees

Enzym für beschleunigte Reifeentwicklung und Verbesserung der Filtrationsfähigkeit

Fördert die natürliche Autolyse der Hefe und verbessert die Filtrationsfähigkeit botrytisbelasteter Trauben.

für Ihre Notizen



CX

Enzym zur vollständigen Depektinisierung von Traubenmosten

Unterstützt positiv die Depektinisierungsaktivität der traubeneigenen Pektinasen.

für Ihre Notizen



Neu

Maxifruit

Enzym für trendige Rotweine

Während der Maischestandzeit roter Trauben angewandt, garantiert dieses Enzym maximale Fruchtausbeute und stabilisiert die rote Farbe.

für Ihre Notizen



EX Color

Enzym für große Rotweine

Fördert während der Maischestandzeit die optimale Farb-Extraktion aus den Traubenhäuten.

für Ihre Notizen

