

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **EXPRESSION AROMA**

Enzym für schnelle, frühzeitige Extraktion von Aromavorstufen während der Maischestandzeit

Der Kontakt mit der Traubenhaut erhöht die Aromaintensität und -komplexität. **Rapidase® Expression Aroma** ermöglicht die gezielte Extraktion von Aromavorstufen, wie z. B. den in der Beerenhaut enthaltenen Thiolen, ohne den Gehalt an Polyphenolen zu steigern. **Rapidase® Expression Aroma** erhält die Zellstruktur soweit, dass ein optimales Pressergebnis erzielt werden kann. Die Maischestandzeit kann verkürzt und auf den Gebrauch von möglicherweise oxidativen, mechanischen Methoden kann verzichtet werden.

Rapidase® Expression Aroma

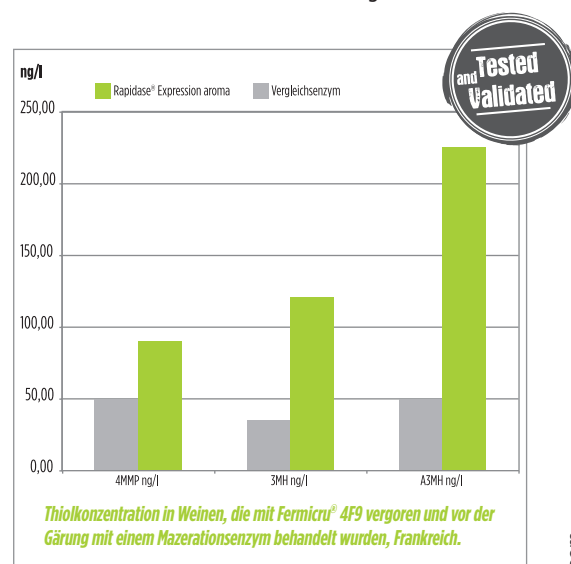
- Mikrogranulierte, pektolytische Enzymzubereitung mit Nebenaktivitäten. **Rapidase® Expression Aroma** enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil *Cinnamyl-Esterase* (nFCE), um die Aromafrische unabhängig von der verwendeten Hefe zu erhalten.

Anwendung und Dosage

- So früh wie möglich zugeben, am besten in die Traubenschneide, während der Maischestandzeit oder in die Presse.
- 2 bis 4 g/100 kg
 - Bei dickschaligen Beeren oder früher Lese: 4 g/100 kg.
 - Bei einer Maischestandzeit von weniger als 3 Tagen: 3 g/100 kg.
 - Bei einer Maischestandzeit von mehr als 3 Tagen: 2 g/100 kg.
- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Aktiv bei 10 bis 45°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu. Temperaturen über 50°C inaktivieren **Rapidase® Expression Aroma**.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein.
- Aktiv bei normalen SO₂-Konzentrationen.
- Bentonit inaktiviert das Enzym.

Getestet und validiert

Um eine bestmögliche Effizienz bei der Anwendung sicherzustellen, wird jede **Rapidase®**-Rezeptur in enger Zusammenarbeit mit den weltweit renommiertesten oenologischen Forschungsinstituten entwickelt und **getestet**. Jede Formulierung wird danach in Kellereien auf Produktionsebene gründlich **validiert**.



DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

Die Enzyme mit dem Markennamen **Rapidase®** werden exklusiv von DSM hergestellt. Als einer der wenigen Marktführer im Bereich Lebensmittelenzyme blickt DSM auf die längste Erfahrung bei der Produktion von Weinenzymen zurück. Außerdem arbeitet DSM äußerst engagiert an seinem Quality for life™-Programm. Dieses Programm garantiert Ihnen - als unserem Kunden -, dass jedes von DSM gekaufte Produkt in Bezug auf Qualität, Zuverlässigkeit, Reproduzierbarkeit und Rückverfolgbarkeit höchsten Ansprüchen genügt und auf sichere und nachhaltige Weise hergestellt wurde. Sämtliche Produktbeschreibungen, Sicherheitsdatenblätter, Allergen- und GVO-frei-Bescheinigungen sowie Herstellerzertifikate sind auf Anfrage erhältlich.



Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRAUNDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.