

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

BATONNAGE

Enzym für verbessertes "Mouthfeel" beim Sur Lies Ausbau

Rapidase® Batonnage erhöht die Freisetzung von Mannoproteinen und anderen wertgebenden Kolloiden, die von Natur aus im Hefegeläger vorhanden sind. Mit **Rapidase® Batonnage** werden das „Mouthfeel“ und die Balance des Weins verbessert.

Rapidase® Batonnage

- Mikrogranulierte, pektolytische Enzymzubereitung mit β -Glucanase-Nebenaktivität.

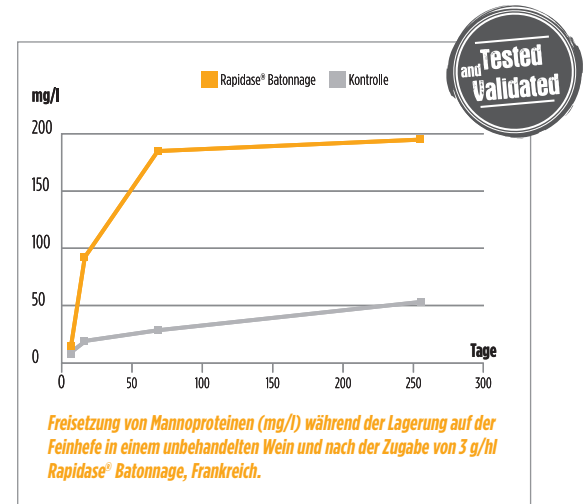
Anwendung und Dosage

- 3 bis 5 g/hl.
 - Bei Weißweinen mit täglichem Aufrühren der Hefen über mindestens 30 Tage: 3 g/hl.
 - Bei Rotweinen mit täglichem Aufrühren der Hefen über mindestens 30 Tage: 5 g/hl.
- Durch die Zugabe von 20 g/hl Extraferm®-Hefezellwänden können noch bessere Resultate erzielt werden.
- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Aktiv bei 10 bis 55°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu. Temperaturen über 55°C inaktivieren **Rapidase® Batonnage**.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein.
- Aktiv bei normalen SO_2 -Konzentrationen.

Bitte beachten: Bentonit und Aktivkohle inaktivieren 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.

Unsere im Vertrieb tätigen Anwendungsberater und Getränkeingenieure stehen Ihnen jederzeit zur Lösung Ihrer Probleme zur Verfügung. Wir begleiten Sie bei Versuchen vor Ort, analysieren mit Ihnen zusammen die Testresultate und bewerten die Ergebnisse unserer erstklassigen Produkte unter den bei Ihnen gegebenen spezifischen Anwendungsbedingungen.

Verpackung und Lagerung

- **Rapidase® Batonnage** ist erhältlich in 100 g und 1 kg Dosen.
- Kühl und trocken lagern, zwischen 5 und 15°C.
- So gelagert, können auch geöffnete Packungen bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verwendet werden.

OENOBANDS SAS

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

DISTRIBUTOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.