

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA FRUIT

Enzym für schnelle, frühzeitige Extraktion von Aromavorstufen bei der Maischegärung

Rapidase® Extra Fruit ermöglicht die gezielte Extraktion von fruchtbetonten Aromavorstufen aus der Haut von roten Trauben. Durch die Anwendung von **Rapidase® Extra Fruit** wird die Maischestandzeit verkürzt und die Temperatur muss nicht so hoch sein. Auf den Gebrauch von möglicherweise oxidationsfördernden, mechanischen Methoden, wie z. B. das „Tauchen“ oder eine lange, kalte Maischestandzeit, kann verzichtet werden.

Rapidase® Extra Fruit

- Mikrogranulierte, pektolytische Enzymzubereitung mit essentiellen Nebenaktivitäten. Um die Farbe zu stabilisieren, enthält **Rapidase® Extra Fruit** von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil an Anthocyanasen.

Anwendung und Dosage

- So früh wie möglich zugeben, am besten in die Traubenmühle oder nach der Erhitzung.
- 2 bis 4 g/100 kg Trauben:
 - Bei dicker Haut oder Kaltmazeration (8 - 12°C): 4 g/100 kg
 - Bei einer Maischestandzeit von bis zu 3 Tagen: 3 g/100 kg
 - Bei normaler Maischestandzeit: 2 g/100 kg
- Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn 2 Tage nach der ersten Dosage noch einmal 1 g/100 kg zugegeben werden.
- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Aktiv bei 10 bis 50°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu. Temperaturen über 50°C inaktivieren **Rapidase® Extra Fruit**.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein.
- Aktiv bei normalen SO₂-Konzentrationen.
- Bentonit inaktiviert das Enzym.

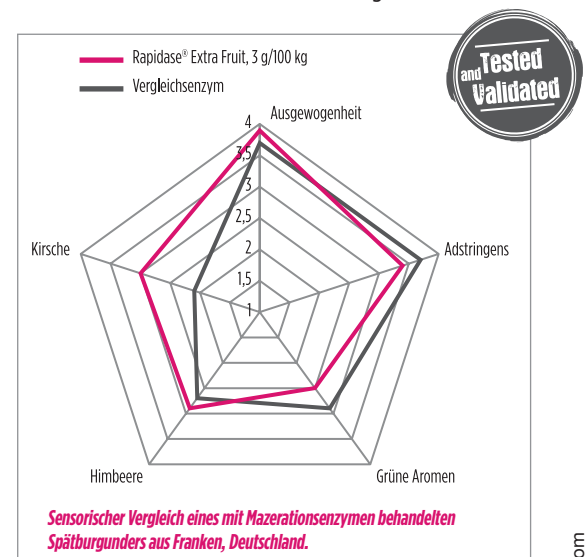
DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

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.



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**.



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® Extra Fruit** 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.

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.

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.