

# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA COLOR

## Enzym für schnelle, frühzeitige Farbextraktion bei der Maischegärung

Qualitativ hochwertige Trauben haben oft eine dickere Haut. **Rapidase® Extra Color** extrahiert gezielt Rotweinfarbstoffe und Polyphenole aus der Beerenhaut. Mit **Rapidase® Extra Color** kann auf mechanische, potentiell qualitätsmindernde Maßnahmen, wie z. B. Tauchen oder Umpumpen, verzichtet werden.

### Rapidase® Extra Color

- Mikrogranulierte, pektolytische Enzymzubereitung mit essentiellen Nebenaktivitäten. **Rapidase® Extra Color** enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil *Cinnamyl-Esterase* (nFCE).

### Anwendung und Dosage

- So früh wie möglich zugeben, am besten in die Traubenmühle oder nach der Erhitzung
- 2 bis 4 g/100 kg:
  - Bei dickschaligen Beeren oder früher Lese: 4 g/100 kg.
  - Bei einer Maischestandzeit von bis zu 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 50°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu. Temperaturen über 50°C inaktivieren **Rapidase® Extra Color**.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein.
- Aktiv bei normalen  $\text{SO}_2$ -Konzentrationen.
- Bentonit und Aktivkohle inaktivieren das Enzym.

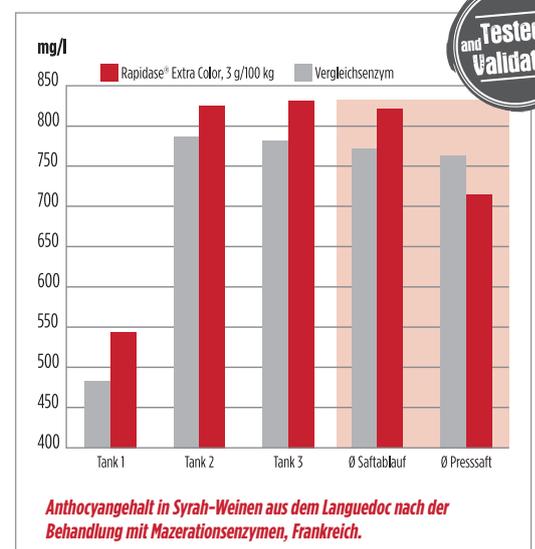
### DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

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 Color** 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.

### 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.