

# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **REVELATION AROMA**

## Enzym für schnellen, effizienten Aufschluß des rebsortentypischen Aromas

**Rapidase® Revelation Aroma** verstärkt die Freisetzung von Aromavorstufen, die in Weiß- und Rotweinen enthalten sind. **Rapidase® Revelation Aroma** erzeugt Weine mit intensivem und multidimensionalem Bouquet.

### Rapidase® Revelation Aroma

- Mikrogranulierte, pektolytische Enzymzubereitung mit vier essentiellen und  $\beta$ -Glycosidaseaktivitäten.

### Anwendung und Dosage

- 1 bis 4 g/hl
- **Rapidase® Revelation Aroma** kann bei der Mazeration zur verstärkten Aromafreisetzung eingesetzt werden.
  - Bei entrappten Trauben: 2 g/100 kg bei weißen; 3 g/100 kg bei roten Trauben.
  - Bei nicht entrappten Trauben: 3 g/100 kg bei weißen; 4 g/100 kg bei roten Trauben.

**Anmerkung:** Da die Wirkung von **Rapidase® Revelation Aroma** durch hohe Zuckerkonzentrationen eingeschränkt wird, erreicht man das beste Ergebnis, indem man nach der alkoholischen Gärung noch zusätzlich 1 g/hl bei weißen und 1,5 g/hl bei roten Trauben zugibt.

- **Rapidase® Revelation Aroma** wird im Wein für maximale Effizienz bei der Aromaverstärkung angewendet.
- Bei Temperaturen über 12°C: 1 g/hl bei weißen; 2 g/hl bei roten Trauben.
- Bei Temperaturen unter 12°C: 2 g/hl bei weißen; 3 g/hl bei roten Trauben.
- Ein einfaches Verfahrensprotokoll zur Bestimmung der benötigten Dosage und Kontaktzeit ist auf Anfrage erhältlich.
- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.

### DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

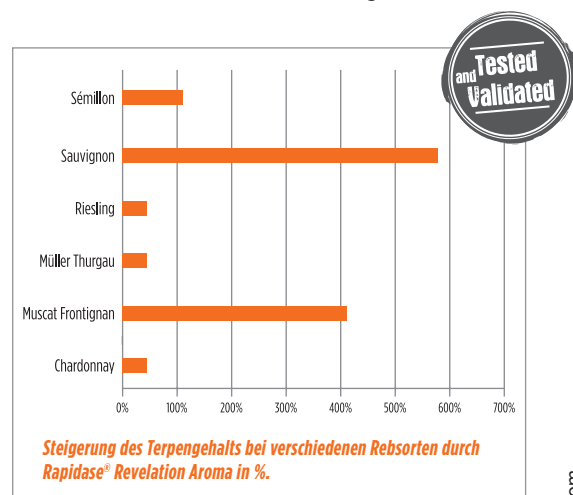
Die Enzyme mit dem Markennamen Rapidase® werden exklusiv von DSM hergestellt. Als einer der wenigen Marktführer im Bereich Lebensmittelenzyme blickt DSM auf die längste Erfahrung bei der Produktion von Weinenzymen zurück. Außerdem arbeitet DSM äußerst engagiert an seinem Quality for life™-Programm. Dieses 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.



- Aktiv bei 10 bis 40°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu. Temperaturen über 50°C inaktivieren **Rapidase® Revelation Aroma**.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein.
- Aktiv bei weinüblichen SO<sub>2</sub>-Konzentrationen.

### 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® Revelation Aroma** ist erhältlich in 100 g 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.