

RAPIDASE

FILTRATION

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Enzym zur Erleichterung und Beschleunigung der Filtration

Rapidase® Filtration ist ein flüssiges Enzym mit einem breiten Spektrum an Hydrolasen. Diese Hydrolasen schließen Polysaccharide auf, die die Filtration von Weinen verlangsamen und behindern. Die Filter verblocken nicht so schnell, dadurch wird die Filtration erleichtert und gleichzeitig die Qualität gesichert.

Rapidase® Filtration

Flüssige Enzymzubereitung mit verschiedenen pektolytischen Aktivitäten (insbesondere Polygalacturonase und α -N-Arabinofuranosidase) mit β -Glucanase-Nebenaktivität. Enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil an *Cinnamylesterase* (nFCE).

Anwendung und Dosage

- Vor der Filtration (mit Filterschichten, Kieselgur, Membran, Cross Flow Filtern) dem Most oder Wein zugeben und gut vermischen.
- Geeignet für jede Art von Wein: Weißwein, Roséwein, Rotwein; Es kann auch in Most und Sekt verwendet werden.
- Dosage 3 bis 6 ml/hl:
 - Bei Temperaturen zwischen 10 und 15 °C: 5-6 ml/hl für 6-7 Tage;
 - Bei Temperaturen über 15 °C: 3-5 ml/hl für 3-5 Tage;
 - Bei *Botrytis*-Glucan-belastetem Lesegut verlängert sich die Kontaktzeit des Enzyms auf mindestens zwei Wochen bei einer Temperatur von mehr als 12-13 °C.
- Aktiv bei 10 bis 45 °C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein und bei normalen SO_2 -Konzentrationen.
- Bentonit inaktiviert das Enzym.

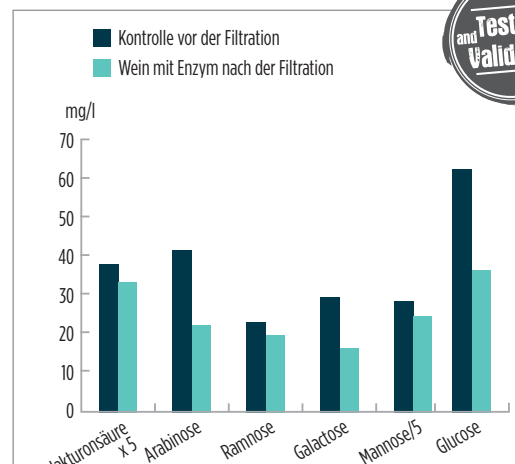
DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

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.



Analyse von Polysacchariden in einem Merlot aus Italien: Kontrolle vor der Filtration und enzymatisch behandelter Wein nach der Filtration. Die Polysaccharide werden als Monosaccharide dargestellt (Galakturonsäure: Werte multipliziert mit 5; Mannose: Werte dividiert durch 5).

AGENCE RESEILLE - agence-reseille.com - 07/2018

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. 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

VERTRIEB DURCH:

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14 a,
DE - 68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.