

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

CLEAR EXTREME

Enzym für schnelle, effiziente Klärung unter schwierigen Bedingungen

Rapidase® Clear Extreme verringert die Viskosität und unterstützt die Fällung fester Partikel. Das Enzym sorgt für kompaktere Geläger und klareren Most unter schwierigen Bedingungen, wie z. B. niedrigen Temperaturen und pH-Werten und/oder sich schlecht absetzenden Rebsorten.

Rapidase® Clear Extreme

- Flüssige oder mikrogranulierte, pektolytische Enzymzubereitung. Sie enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil *Cinnamyl-Esterase* (nFCE), um die Aromafrische unabhängig von der verwendeten Hefe zu erhalten.

Anwendung und Dosage

- So früh wie möglich zugeben, am besten nach dem Pressen.
- **Rapidase® Clear Extreme:** 1 bis 4 ml/hl oder g/hl.
 - Bei Temperaturen über 13°C: 1 ml/hl oder g/hl.
 - Bei Temperaturen zwischen 10 und 12°C: 2 ml/hl oder g/hl.
 - Bei einer Standzeit unter 6 Stunden und Temperaturen über 10°C: 3 ml/hl oder g/hl.
 - Bei Temperaturen unter 10°C: 4 ml/hl oder g/hl.
- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Aktiv bei 8 bis 50°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein und bei normalen SO₂-Konzentrationen.
- Bentonit und Aktivkohle inaktivieren das Enzym.

Anmerkungen:

- Die Kontaktzeit kann bei Bedarf über einen negativen Pektintest bestimmt werden. Ein einfaches Pektintest-Verfahrensprotokoll ist auf Anfrage erhältlich.

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.

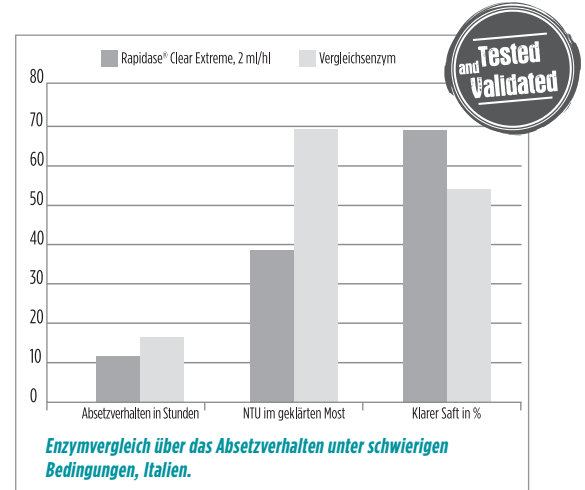


Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit 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.

- Für die Klärung von rotem Most nach der Wärmebehandlung kann alternativ **Rapidase® Thermoflash** verwendet werden.

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 Clear Extreme L** ist erhältlich in 5 kg Kanistern:
 - Im Kühlschrank bei 4-8°C lagern.
- **Rapidase Clear Extreme MG** 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.

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.