

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA PRESS

Enzym für schnelles, effizientes Pressen der Trauben

Rapidase® Extra Press setzt den Saft von weißen Trauben frei, indem die Beerenhaut geschwächt und die Fähigkeit der Pektine, Wasser zu speichern, verringert wird. Die Anwendung erhöht die Saftausbeute und verbessert die Mostvorklärung. Dadurch verkürzt **Rapidase Extra Press** die Presszyklen und schützt den Traubenmost so vor Oxidation.

Rapidase® Extra Press

- Flüssige, pektolytische Enzymzubereitung mit essentiellen Nebenaktivitäten. **Rapidase Extra Press** 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 bei der Traubenannahme oder nach der Traubenmühle unter Luftabschluss zugeben ;
- Nicht direkt nach der Enzymzugabe mit dem Pressen beginnen. Das Enzym braucht Zeit, um sich auf den Trauben zu verteilen ;
- 1,5 bis 2,5 mL/100 Kg:
 - Bei entrappten Trauben: 1,5 bis 2 mL/100 Kg ;
 - Bei nicht entrappten Trauben: 2 bis 2,5 mL/100 Kg ;
- Aktiv bei 10 bis 45 °C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu ;
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein und bei normalen SO₂-Konzentrationen.

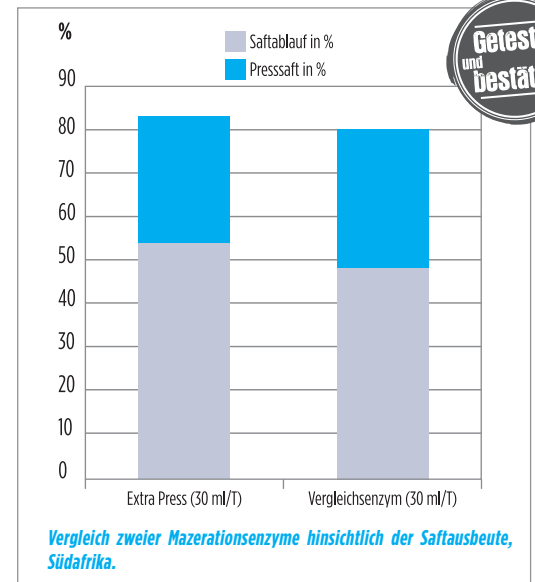
DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

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 Press** ist erhältlich in 20 Kg Kanistern ;
- Im Kühlschrank bei 4-8 °C lagern.

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

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.