

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

PROTEOSTAB

Enzym für den Abbau von instabilen Proteinen im Wein

Rapidase® Proteostab ist ein flüssiges Enzympräparat mit spezifischen Proteaseaktivitäten für den Abbau von instabilen, für Trübungen im Wein verantwortlichen Proteinen.

Rapidase® Proteostab

Diese Säureprotease (Aspergillopepsin I) wird durch die kontrollierte Fermentation eines ausgewählten Stammes von *Aspergillus niger* hergestellt. Sie ist in der Lage den Gehalt an instabilen Proteinen im Most zu reduzieren. **Rapidase Proteostab** wirkt sowohl auf Chitinasen als auch auf thaumatinähnliche Proteine, die in Weiß- und Roséweinen vorhanden sind. Mit der korrekten Anwendung von **Rapidase Proteostab** kann die Stabilität der Proteine im Wein erreicht werden, sodass eine weitere Behandlung mit Bentonit vermieden werden kann.

Hinweise für den Gebrauch und Dosierung

- Dem Most (geklärt oder ungeklärt) kurz vor der Erhitzung (Kurzzeiterhitzung: 70-75 °C für 1-2 Minuten) zugeben. Während der Erhitzung werden instabile Proteine entfaltet und durch das Enzympräparat hydrolysiert. Anschließend den Most so schnell wie möglich abkühlen. Danach kann wie übliche Verfahren werden.
- Die Proteininstabilität kann mit dem üblichen Wärmetest geprüft werden. Sind jedoch weitere Behandlungen mit CMC oder KPA geplant, sollte ein strengerer Test durchgeführt werden (Bentotest), da diese Behandlungen andere (stabile) Proteine beeinträchtigen können. In diesem Fall kann je nach Testergebnis eine leichte Bentonitbehandlung erforderlich sein, um eine vollständige Deproteinisierung zu erreichen. Protease kann auch, gemäß den örtlichen Vorschriften, in Rotwein

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.

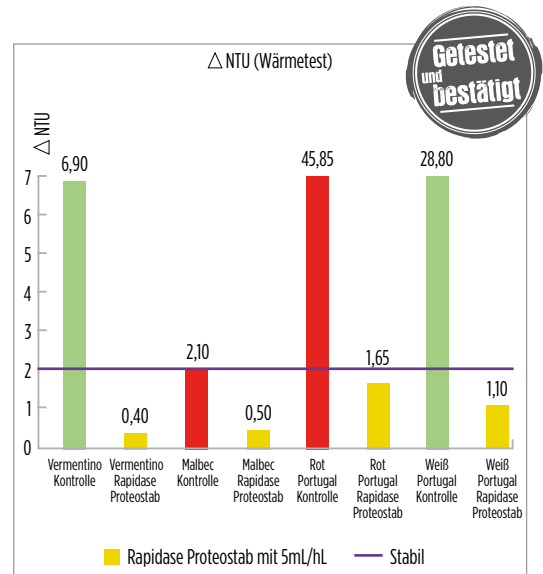


und ohne Erhitzung verwendet werden.

- Die Verwendung ohne Wärmebehandlung in Saft und/oder Wein kann die Proteininstabilität verbessern; in diesem Fall ist eine längere Kontaktzeit (während der alkoholischen Gärung oder > 2 Wochen in Wein) und eine höhere Dosis erforderlich. Ein Zusatz von 10g/hl Bentonit inaktiviert das Enzym nach dieser Behandlung.
- Dosis: 5ml/hl
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Gegenwart von Standard-SO₂-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**.



© gadesign-graphique.com · 03/2022

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.

Verpackung und Lagerung

- Erhältlich in 1 Kg-Kannistern.
- Kühl lagern bei 4 bis 8 °C (40 bis 45 °F).

OENOBRAUNDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

VERTRIEBEN VON:

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14 a
D - 68169 Mannheim
Tel. +49 (0)621 3 22 79-79
Fax +49 (0)621 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.