

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

THERMOFLASH

Enzym für schnelle Depektinisierung von wärmebehandelten Traubenmosten

Rapidase® Thermoflash setzt die Viskosität von wärmebehandeltem, rotem Traubenmost herab. **Rapidase® Thermoflash** erleichtert nicht nur das Pressen, sondern beschleunigt und verbessert auch die Klärung und Filtration.

Rapidase® Thermoflash

- Flüssige, wärmostabile, pektolytische Enzymzubereitung, enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil *Cinnamyl-Esterase* (nFCE).

Anwendung und Dosage

- So früh wie möglich nach dem Erhitzen und bei einer Temperatur von unter 68°C zugeben.
- 1 bis 3 ml/100 kg.
- Wird **Rapidase® Thermoflash** nach der Wärmebehandlung bei der Mazeration oder „Flash Détente“ verwendet, um das Pressen zu erleichtern und die Saftausbeute zu erhöhen, benötigt man:
 - 2 bis 3 ml/100 kg je nach Temperatur und Kontaktzeit.
 - Die besten Klärergebnisse werden dann erzielt, wenn nach dem Pressen zusätzlich 1 ml/hl zugegeben wird.
- Wird **Rapidase® Thermoflash** nach dem Pressen für maximale Effizienz bei der Klärung verwendet, benötigt man:
 - 1 bis 3 ml/hl je nach Temperatur und Kontaktzeit.

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

- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Aktiv bei 10 bis 68°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu. Temperaturen über 68°C inaktivieren das Enzym sehr schnell.

DSM Enzyme sorgen für Sicherheit:

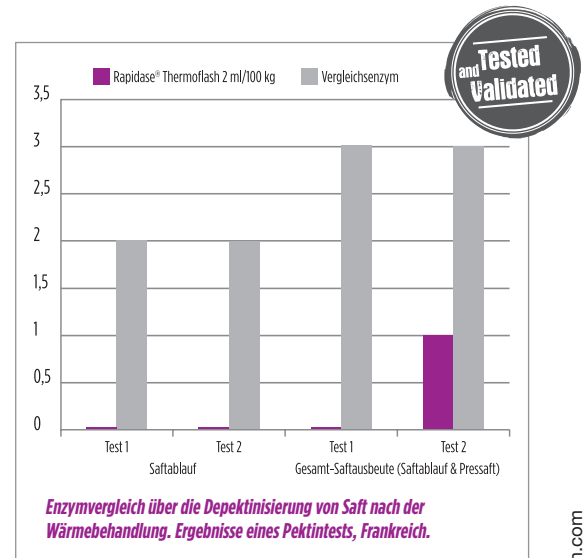
Die Enzyme mit dem Markennamen Rapidase® werden exklusiv von DSM hergestellt. Als einer der wenigen Marktführer im Bereich Lebensmittelenzyme blickt DSM auf die längste Erfahrung bei der Produktion von Weinenzymen zurück. Außerdem arbeitet DSM äußerst engagiert an seinem Quality for life™-Programm. Dieses 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 innerhalb des pH-Bereichs im Wein und bei normalen SO₂-Konzentrationen.
- Bentonit inaktiviert das Enzym.

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® Thermoflash** ist erhältlich in 20 kg Kanistern.
 - Gekühlt 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

DISTRIBUTOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.