

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

ROSÉ

Enzym für den optimalen Ausbau aromatischer Rosé-Weine

Rapidase® Rosé ermöglicht eine selektive Extraktion von Traubenaroma und erhöht die Saftausbeute. **Rapidase® Rosé** reduziert das Oxidationsrisiko durch verkürzte Presszyklen und schnelle Vorklärung.

Rapidase® Rosé

■ Mikrogranulierte, pektolytische Enzymzubereitung mit Nebenaktivitäten. **Rapidase® Rosé** enthält von Natur aus einen vernachlässigbar geringen Anteil *Cinnamyl-Esterase* (nFCE), um die Farbstabilität und Aromafrische unabhängig von der verwendeten Hefe zu erhalten.

Anwendung und Dosage

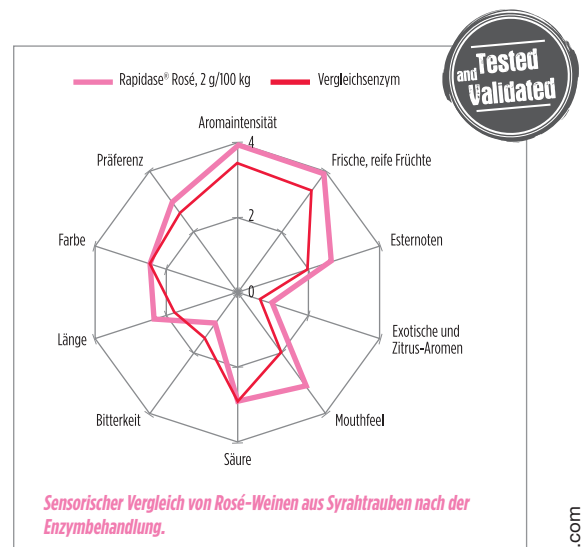
- 2 bis 3 g/100 kg oder hl
- **Rapidase® Rosé** wird bei der Mazeration für höheren Saftablauf sowie bei der Produktion von Roséweinen mit tropischem oder Zitrusfrucht-Aroma verwendet. Die Thiol-extraktion setzt sich nach dem Pressen durch die verbleibenden festen Partikel im Most fort.
 - Bei entrappten Trauben: 2 g/100 kg verwenden.
 - Bei nicht entrappten Trauben: 3 g/100 kg verwenden.
- **Rapidase® Rosé** wird bei Most zur schnelleren Klärung (50-100 NTU) oder bei Roséweinen mit fermentativen Fruchtestern angewandt.
 - Bei Temperaturen über 12°C: 2 g/hl verwenden.
 - Bei Temperaturen unter 12°C: 3 g/hl verwenden.
- Vor der Zugabe in der 10-fachen Menge Wasser oder Most auflösen.
- Aktiv bei 10 bis 45°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu.
- Aktiv innerhalb des pH-Bereichs im Wein.

■ Aktiv bei normalen SO₂-Konzentrationen.

Anmerkung: Bentonit und Aktivkohle inaktivieren 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**.



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.



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® Rosé** ist erhältlich in 100 g und 1 kg Dosen.
- Kühl und trocken lagern, zwischen 5 und 15°C.
- So gelagert, können auch geöffnete Packungen bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verwendet werden.

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.

OENOBRANDS SAS

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

DISTRIBUTOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.