



Enzym zur Optimierung der Vorgänge vor der Abfüllung durch Erleichterung der Klärung des Weins und Beschleunigung der Filtration

Rapidase® VinoFast® ist ein flüssiges Enzympräparat mit einem breiten Spektrum an Hydrolasen. Diese spalten Polysaccharide, die die Klärung und Filtration von Wein negativ beeinflussen.

Rapidase® VinoFast®

Die moderne Weinbereitung und die Produktionsbedingungen machen es häufig erforderlich, die Vorgänge vor der Abfüllung ohne Abstriche bei der Qualität der Weine innerhalb einer kurzen Verarbeitungszeit zu optimieren. **Rapidase VinoFast** ist ein flüssiges Enzympräparat mit pektolytischen Aktivitäten wie Polygalacturonase, α -N-Arabinofuranosidase, Cellulase sowie β -Glucanasen, das die Klärung des Weins erleichtert, indem es die benötigte Zeit und Menge an Hilfsstoffen reduziert. **Rapidase VinoFast** erleichtert auch die Weinfiltration, indem es das Risiko einer Filterverstopfung reduziert und gleichzeitig die Weinqualität bewahrt. Wenn die Trauben stark von *Botrytis cinerea* befallen sind (>30% faule Trauben), sollte **Rapidase VinoFast** zusammen mit **Rapidase GlucanFree** im Wein verwendet werden, um die Hydrolyse der β -Glucane zu fördern. **Rapidase VinoFast** beschleunigt den Filtrationsschritt und verringert die Filterverstopfung. Es ermöglicht dank Wasser- und Energieeinsparungen auch eine Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks des Weinherstellungsprozesses. **Rapidase VinoFast** enthält von Natur aus vernachlässigbare Mengen an *Zimtsäure-Esterase* (nFCE).

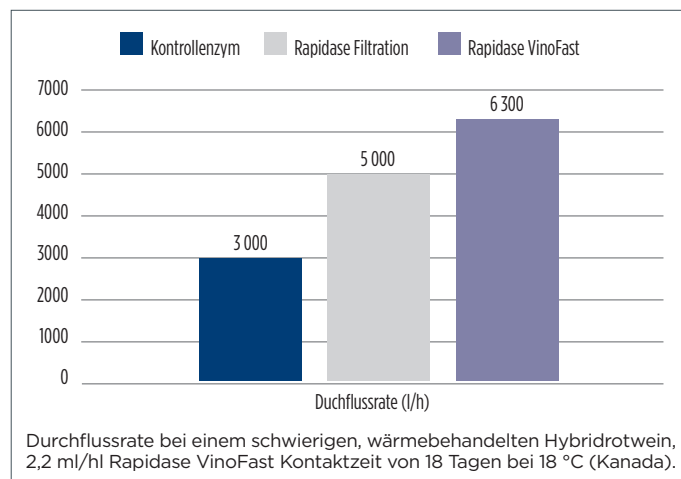
- Geeignet für jede Art von Wein: Weiß-, Rosé-, Rotwein Kann auch während der alkoholischen Gärung verwendet werden.
- Im Anschluss an die alkoholische Gärung nach dem Abstechen, aber vor der Klärung oder vor jeder Art von Filtration (Kieselgur-, Schichten-, Tiefen-, Cross-Flow-, Membranfiltration) zum Wein zugeben und gut vermischen.
- Die Zeit bis zu einem negativen Pektin- und/oder Glucantest bestimmt die ausreichende Kontaktzeit und Dosierung. Rapidase Pektin- und Glucan-Testprotokolle sind unten verfügbar.
- Aktiv von 10 bis 45 °C – aktiver bei höherer Temperatur
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Gegenwart von Standard-SO₂-Konzentrationen
- Wird durch Bentonit und Kohle entfernt

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**.

Gebrauchsanweisung und Dosierung

KEINE GLUCANE IM WEIN (NICHT-BOTRYTISIERTER TRAUBEN)			
TEMP.°	DOSIERUNG	MINDESKONTAKTZEIT	
Wenn > 15 °C	2-3 ml/hl	1 Woche	
Wenn 10 bis 15 °C	3-5 ml/hl	1 bis 2 Wochen	
RAPIDASE-GLUCAN-TEST DURCHFÜHREN, UM DAS VORHANDENSEIN UND DEN GEHALT VON GLUCANEN IM WEIN ZU BESTÄTIGEN (BOTRYTISIERTER TRAUBEN)			
GLUCAN-GEHALT	EMPFOHLENE TEMP.°	DOSIERUNG	MINDESKONTAKTZEIT
Glucan in Wein 5 bis 15 mg/l (< 30% botrytisierte Trauben)	Über 15 °C	3 bis 5 ml/hl	2 bis 3 Wochen
Glucane im Wein > 15 mg/l (< 30% botrytisierte Trauben)	Über 15 °C	3 bis 5 ml/hl + Rapidase GlucanFree: 2 ml/hl	2 bis 3 Wochen



Verpackung und Lagerung

- Erhältlich in 1-kg-Kunststofffässern.
- Kühl aufbewahren bei 4 bis 8 °C.



Peace of Mind enthält dsm-firmenich-Enzyme

Dsm-firmenich hat die längste Geschichte bei der Herstellung von Enzymen für die Weinherstellung und verpflichtet sich durch sein Quality for life™ Programm zur Zuverlässigkeit. Diese Verpflichtung garantiert Ihnen, dass alle von Ihnen gekauften DSM-Zutaten in Bezug auf die Qualität, Zuverlässigkeit, Reproduzierbarkeit und Rückverfolgbarkeit sicher sind, aber auch sicher und nachhaltig hergestellt werden.

Erfahren Sie mehr über den Glucan- und Pektintest



Es wurde sorgfältig darauf geachtet, dass die hier bereitgestellten Informationen korrekt sind. Da die spezifischen Nutzungs- und Anwendungsbedingungen des Nutzers nicht von uns kontrolliert werden können, geben wir keine Garantie und geben keine Zusicherung zu den vom Nutzer möglicherweise erhaltenen Ergebnissen. Der Nutzer ist für die Bestimmung der Eignung und den Rechtsstatus der für unsere Produkte vorgesehenen Verwendung verantwortlich.