



Enzym zur Steigerung der Aromaintensität und -qualität in frischen, modernen Rotweinen

Rapidase® Fresh Berry entfaltet intensive Aromen von roten und schwarzen Beeren, ergänzt durch florale und würzige Noten. Es trägt zudem zu ausgewogenen Weinen mit verbessertem Volumen am Gaumen und mehr Farbintensität bei.

Rapidase® Fresh Berry

Das unverzichtbare Enzym für marktfähige Rotweine. Traditionelle Rotweinprofile entsprechen nicht mehr den Erwartungen der Verbraucher. Der weltweite Konsum von Rotwein nimmt ab und verlagert sich zunehmend auf Anlässe außerhalb der Mahlzeiten. Dieser Trend treibt die Nachfrage nach frischen, fruchtigen Aromen – unabhängig von der Weinart – voran.

Rapidase Fresh Berry ist eine flüssige Enzymformulierung mit breitem Wirkungsspektrum, entwickelt zur Steigerung der Aromaintensität und -qualität in frischen, ausgewogenen, modernen Rotweinen.

Rapidase Fresh Berry enthält natürlich nur vernachlässigbare Mengen an Cinnamylesterase (nFCE).

Gebrauchsanweisung und Dosierung

- So früh wie möglich, beim Einmischen oder während der Maischegärung, zugeben.
- Vor der Zugabe im Verhältnis 1:10 verdünnen.

ROTE TRAUBEN		
TEMPERATUR	DOSIERUNG	HINWEISE
8-12°C (Zugabe vor einer präfermentativen Kaltmazeration)	3ml/100kg	Rapidase Fresh Berry bei hochwertigen roten Trauben verwenden, intensive Mazerationstechniken wie Délestage und Temperaturen über 26°C vermeiden.
20-25°C (Zugabe vor traditioneller Mazeration/Gärung)	2ml/100kg	

Anmerkung: Für dickschalige Trauben oder frühe Ernte: 3ml/100kg.

- Aktiv zwischen 10 und 50°C. Die Aktivität nimmt mit steigender Temperatur zu, bei über 50°C wird **Rapidase Fresh Berry** jedoch inaktiviert.
- Aktiv im pH-Bereich des Weins und in Anwesenheit normaler SO₂-Konzentrationen.
- Durch Bentonit entfernt.

Getestet und validiert

Um eine bestmögliche Effizienz bei der Anwendung sicherzu-

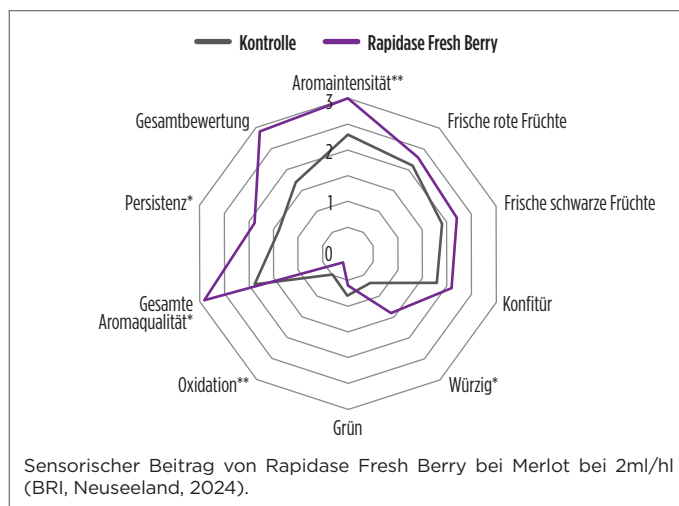
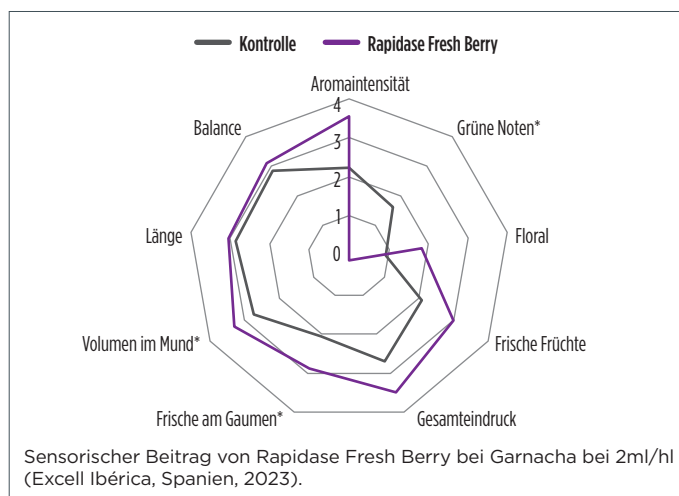


Peace of Mind enthält dsm-firmenich-Enzyme

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.

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.

stellen, 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**.



Statistische Analyse: signifikant (*p < 0,05), hoch signifikant (**p < 0,01).

Verpackung und Lagerung

- Erhältlich in einem 1kg-Kunststoffbehälter.
- Gekühlt lagern bei 4 bis 8°C.