



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



RAPIDASE® GlucanFree

Speciális enzimek készítmény, amely elősegíti a must és bor derítését

A Rapidase® GlucanFree egy speciális enzimek készítmény, amely elősegíti a must és bor derítését, valamint felgyorsítja a szűrést Botrytis cinerea fertőzés esetén. A készítmény β -glükánázokat tartalmaz, amelyek bontják a botritisz eredetű β -glükánokat, így csökkentik a szűrő eltömődését és javítják a szűrési teljesítményt. A Rapidase GlucanFree segít csökkenteni a szűrés során felhasznált víz- és energiaigényt, ezáltal hozzájárul a fenntarthatóbb borkészítési folyamathoz. A termék alacsony cinnamil-észteráz tartalommal rendelkezik, így nem befolyásolja hátrányosan a bor aromatikáját.

Alkalmazás

Használata javasolt minden bor- és musttípusnál (fehér, rozé, vörös), akár alkoholos erjedés közben is. Pektinbontó enzimek használata kerülendő, ha a szőlőt Botrytis cinerea fertőzte meg. Használat előtt 10-szeres mennyiségű vízben hígítandó.

| Alkalmazás | Hőmérséklet | Adagolás | Min. érintkezési idő | Megjegyzés |
|---------------------------|-------------|-----------|----------------------|----------------------------|
| Mustban (Rapidase) | > 15 °C | 3–4 ml/hl | 12 óra | Derítés vagy szűrés előtt |
| Mustban alkoholos erjedés | > 15 °C | 2–3 ml/hl | 5–6 nap | Erjedés előtt hozzáadva |
| Borban (önmagában vagy) | > 15 °C | 2–4 ml/hl | 2–3 hét | Erjedés után, derítés vagy |

Aktív 10–70 °C között, aktivitása a hőmérséklettel nő. Hatékony a bor pH-tartományában és szokásos SO₂ szintek mellett is. Bentonittal vagy aktív szénrel eltávolítható.

Tárolási javaslat

Hűtve, 4–8 °C-on tárolandó.

www.keller-mannheim.hu

Kövár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.



Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.