



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# RAPIDASE® VinoFast

## Széles hatásspektrumú hidroláz enzim

A Rapidase® VinoFast egy folyékony enzimekészítmény, amely segíti a bor tisztítását és a szűrés gyorsítását a palackozás előtti műveletek optimalizálása érdekében. A készítmény olyan hidrolázokat tartalmaz, amelyek hatékonyak a borban lévő poliszacharidokra, és elősegítik a tisztulást, valamint csökkentik a szűrés során jelentkező eltömődést.

### Összetétel

A Rapidase VinoFast pektolitikus enzimek és  $\beta$ -glükánáz kombinációja, amely gyorsítja a derítést, javítja a szűrés hatékonyságát, és csökkenti a derítőanyag-szükségletet. Botrytizált szőlő (>30%) esetén ajánlott Rapidase GlucanFree-vel együtt használni a  $\beta$ -glükánok lebontására. Alkalmazása csökkenti a szűrés időt és az energiateljesítményt, miközben megőrzi a bor minőségét. A Rapidase® enzimeket vezető borászati kutatóintézetekkel együtt fejlesztik és tesztelik, majd termelési körülmények között is validálják.

### Alkalmazás és adagolás

Bármilyen bor esetén használható (fehér, rozé, vörös), akár alkoholos erjedés közben is.

Alkalmazás ideje: az alkoholos erjedés utáni fejtést követően, a derítés előtt, vagy bármely szűrés lépés (földszűrés, betétszűrés, keresztszűrés, membránszűrés) előtt. 4–8 °C között, hűtve tárolandó.

### Nem Botrytis fertőzött bor esetén:

Hőmérséklet	Adagolás	Minimális kontaktidő
> 15 °C	2–3 mL/hl	1 hét
10–15 °C	3–5 mL/hl	1–2 hét

### Nem Botrytis fertőzött bor esetén:

Hőmérséklet	Adagolás	Minimális kontaktidő
> 15 °C	3–5 mL/hl	2–3 hét

### Erősen botrytizált bor esetén (glükántartalom >15 mg/L, >30% fertőzött szőlő)

Hőmérséklet	Adagolás	Minimális kontaktidő
> 15 °C	3–5 mL/hl + Rapidase GlucanFree 2 mL/hl	2–3 hét

### Egyéb jellemzők

- Aktív 10–45 °C között
- Hatékony a bor pH-tartományában és a szokásos SO<sub>2</sub>-koncentrációk mellett
- Bentonittal és aktív szénnel eltávolítható

[www.keller-mannheim.hu](http://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](mailto: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.

