



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Rapidase Extra Fruit

Enzim a aromaprekurzorok célzott kivonásához

Cikkszám: G 324

## Termékleírás

A Rapidase® Extra Fruit elősegíti a vörös szőlő héjában található gyümölcsös aromaprekurzorok célzott kivonását, így csökkenti a macerációs időt és hőmérsékletet. Használatával mérsékelhető a potenciálisan oxidatív mechanikai beavatkozások, például a csömöszölés vagy a hosszabb hideg áztatás szükségessége.

## Alkalmazás

### Ajánlott adagolás:

**Vörös szőlő: 8–12 °C (előerjesztési hideg áztatás esetén):** 3 g / 100 kg

**20 °C (hagyományos maceráció/erjesztés esetén):** 2 g / 100 kg

**Vastag héjú szőlőfajták vagy korai szüret esetén:** 3 g / 100 kg

Megjegyzés: Használat előtt 10-szeres mennyiségű vízben vagy mustban kell feloldani. A lehető leghamarabb javasolt hozzáadni, a darálóban vagy maceráció alatt.

## Hatásmechanizmus

Mikrogranulált, pektolitikus enzimmészítmény, amely színmegőrző mellékaktivitásokkal rendelkezik, és természetesen alacsony antocianáz-tartalmú.

## Hatékonyság

Hatékony 10–50 °C között, aktivitása a hőmérséklettel arányosan nő, 50 °C felett inaktiválódik.

A bor pH-tartományán belül, valamint a szokásos SO<sub>2</sub>-koncentrációk mellett is aktív.

## Tárolási tanácsok

Hűvös, száraz helyen, 5–15 °C között tárolandó. Felbontás után a minőségmegőrzési időn belül felhasználható.

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

Kővár 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.