



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Rapidase® Batonnage

Enzim a "Sur Lies" érlelés során javított
szájérzet (mouthfeel) eléréséhez

Cikkszám: G 257

Termékleírás

A Rapidase® Batonnage fokozza a mannopeptidek és más értékes kolloidok felszabadulását, amelyek természetes módon megtalálhatók a seprőben (azaz az elhalt élesztősejtek üledékében).

Használatával javul a bor „mouthfeel”-je (szájérzete) és kiegyensúlyozottabbá válik az ízhatás.

Alkalmazás

- 3-5 g/hl
 - Fehérbor esetén, ha legalább 30 napon keresztül napi keverést alkalmaznak: 3 g/hl
 - Vörösbor esetén, hasonló napi keverés mellett: 5 g/hl
- Ajánlott kiegészítés: 20 g/hl Extraferm® élesztősejttel hozzáadása a hatás fokozása érdekében.
- Használat előtt oldja fel a készítményt 10-szeres mennyiségű vízben vagy mustban.

Aktivitási feltételek

- Aktív 10–55°C között – magasabb hőmérsékleten nő az aktivitás.
- 55°C felett az enzim inaktiválódik.
- Aktív a borok megszokott pH-tartományában és normál SO₂-szinteknél.

Figyelem: A bentonit és az aktív szén inaktiválják az enzimet – ezek használata előtt vagy után szükséges az enzimhasználatot időzíteni.

Hatásmechanizmus

- Rapidase® Batonnage egy mikrogranulált, pektolitikus enzimek készítmény, amely β-glükánáz mellékaktivitással is rendelkezik.
- Különösen alkalmas a seprőn tartásos érlelés (Sur Lies) során, ahol a bor rendszeres keverésével a seprő komponensei beépülnek a borba.

Tárolási tanácsok

- hűvös, száraz helyen, 5–15°C között.
- Megbontott csomagolás is használható a minőségmegőrzési időn belül, ha megfelelően van tárolva.

Kiszerezés

- 100 g
- 1 kg kiszerezésben.

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

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.