

## Rapidase extra Fruchtaroma

Cat. No. FJE-1026

Lot. No. (See product label)

### **Einleitung**

#### **Beschreibung**

Rapidase extra fruit aroma ist eine mikrogranulierte pektolytische Enzymzubereitung mit wesentlichen Nebenaktivitäten. Es ermöglicht die gezielte Extraktion von fruchtigen Aromavorstufen, die in den Schalen roter Trauben enthalten sind.

#### **Anwendungen**

Enzym für die schnelle, frühe Aroma-Vorläufer-Extraktion in der Rotweinmischung

### **Lager- und Versandinformation**

#### **Lagerung**

An einem trockenen, kühlen Ort zwischen 5 und 15 °C lagern.