

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **EXPRESSION AROMA**

Enzima per la rapida e precoce estrazione dei precursori aromatici dalle uve bianche

Il contatto con le bucce permette di migliorare l'intensità e la complessità aromatica dei vini. **Rapidase® Expression Aroma** consente l'estrazione mirata dei precursori aromatici, quali i tioli, i terpeni ed i norisoprenoidi, contenuti nella buccia senza, al contempo, estrarre i composti indesiderati, quali i polifenoli. Consente di rispettare l'integrità della buccia, per non rovinarla con la pressatura, ridurre la durata della macerazione e sostituire potenzialmente i metodi meccanici estrazione, più ossidativi.

Rapidase® Expression Aroma

- E' una preparazione enzimatica pectolitica microgranulare con attività secondarie essenziali. **Rapidase® Expression Aroma** contiene naturalmente livelli trascurabili di *cinamil esterasi* (nFCE) per preservare la freschezza aromatica, indipendentemente dal lievito scelto.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere prima possibile in condizioni non ossidative.
- Da 2 a 4 g per 100 kg d'uva.
 - Per una temperatura fra 8° e 10°C: utilizzare 4 g per 100 kg.
 - Per una macerazione di massimo 3 ore, per bucce spesse o per un'uva poco matura: utilizzare 4 g per 100 kg.
 - Per una macerazione pellicolare da 3 a 6 ore ad temperatura superiore a 10°C: utilizzare 3 g per 100 kg.
 - Per una macerazione ad una temperatura superiore a 10°C e di oltre 6 ore utilizzare 2 g per 100 kg.
- Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta.
- Attivo da 8° a 45°C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura; superati i 45°C l'enzima si inattiva.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed alle normali concentrazioni di SO₂.
- Si elimina con la bentonite.

La tranquillità arriva con gli enzimi DSM

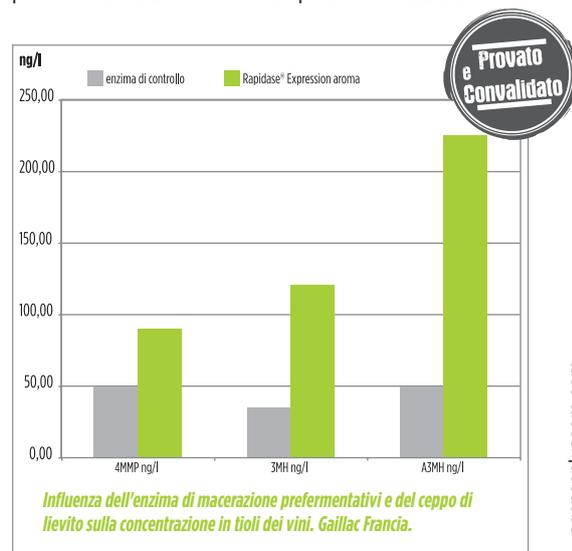
Gli enzimi Rapidase sono prodotti da DSM, uno dei primi produttori al mondo di enzimi alimentari. DSM trae beneficio della sua lunga esperienza nella produzione di enzimi enologici e si impegna per la loro affidabilità attraverso il programma **Quality for life™**. Tale impegno garantisce che ogni ingrediente DSM sia sicuro in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità e sia altresì fabbricato in modo sicuro e sostenibile. Tutte le schede tecniche dei prodotti, le schede di sicurezza, i certificati relativi agli allergeni e all'assenza di OGM, i certificati di produzione sono disponibili su richiesta.



Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

Provato e convalidato

Per offrire la migliore efficacia, la formulazione di ogni enzima della gamma **Rapidase®** è stata messa a punto e **sperimentata** in collaborazione con diversi istituti di ricerca enologica fra i più rinomati ed è **stata convalidata** nelle reali condizioni di produzione in cantina. Il nostro personale commerciale e tecnico è a disposizione per fornirvi i risultati dei test, come pure per assistervi nella valutazione delle specifiche prestazioni produttive in funzione delle vostre particolari situazioni.



Confezionamento e conservazione

- Disponibile in contenitori di plastica da 100 g e da 1 kg.
- Deve essere conservato in ambiente asciutto e refrigerato, tra 5 a 15 °C.
- Una volta aperta la confezione, il prodotto può essere utilizzato fino alla data di scadenza, se conservato correttamente.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUTORE:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.