

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA PRESS

Enzima per una pressatura efficiente e veloce

Rapidase® Extra Press libera il succo dall'uva bianca sia indebolendo le bucce dell'uva sia riducendo la capacità di ritenzione idrica delle pectine. Aumenta le rese in succo, consente di ridurre le pressioni in pressa o la loro durata, riducendo i rischi di ossidazione.

Rapidase® Extra Press

■ è una preparazione enzimatica pectolitica liquida con attività secondarie essenziali. **Rapidase® Extra Press** contiene naturalmente livelli trascurabili di *cinnamil esterasi* (nFCE) per preservare la freschezza aromatica, indipendentemente dal lievito scelto.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere prima possibile sull'uva, in ricezione o dopo la pressatura, in condizioni non ossidative.
- Evitare il drenaggio immediato dopo l'aggiunta degli enzimi per permettere la distribuzione degli enzimi sugli acini.
- Da 2 a 3 ml/100 kg.
 - Sull'uva diraspata: 2 ml/100 kg.
 - Sul grappolo intero: 3 ml/100 kg.
- Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta.
- Attivo da 10° a 45°C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed in presenza di normali concentrazioni di SO₂.
- Si elimina con la bentonite.

La tranquillità arriva con gli enzimi DSM

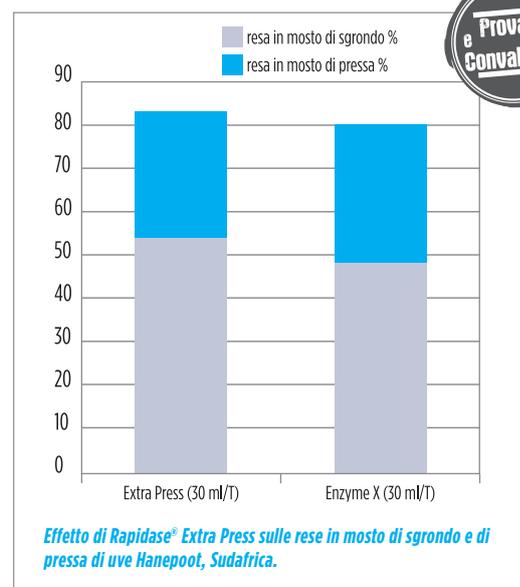
Gli enzimi Rapidase sono prodotti da DSM, uno dei primi produttori al mondo di enzimi alimentari. DSM trae beneficio della sua lunga esperienza nella produzione di enzimi enologici e si impegna per la loro affidabilità attraverso il programma **Quality for life™**. Tale impegno garantisce che ogni ingrediente 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.



+com - agencepluscom.com

Confezionamento e conservazione

- Disponibile in fusti da 20 kg.
- **Rapidase® Extra Press** dev'essere conservato in ambiente refrigerato, da 4 a 8°C.

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.