

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA FRUIT

Enzima para la extracción rápida y temprana de los precursores del aroma de las uvas tintas

Rapidase® Extra Fruit permite una extracción selectiva de los precursores de los aromas frutales contenidos en los hollejos de las uvas tintas. Su uso permite reducir el tiempo y la temperatura de maceración así como el uso de métodos mecánicos potencialmente oxidativos como bazuqueos o largas maceraciones en frío.

Rapidase® Extra Fruit

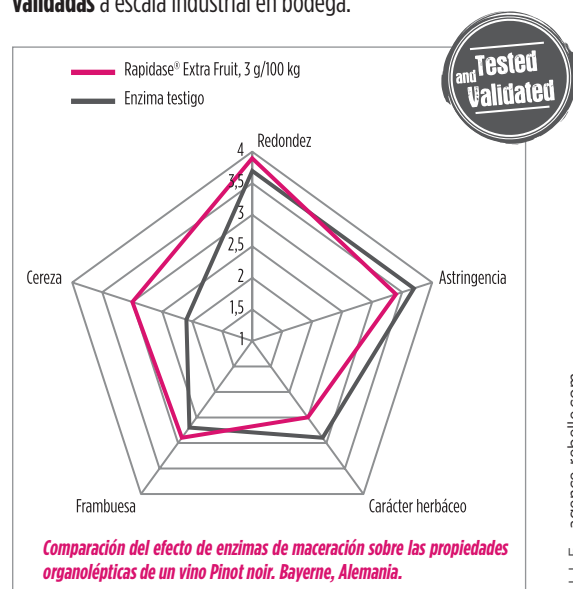
- Preparación microgranulada de enzimas pectolíticas con actividades secundarias esenciales. **Rapidase® Extra fruit** contiene de forma natural bajos niveles de antocianasa con el objetivo de preservar el color.

Dosis y Modo de empleo

- Añadir lo antes posible durante la maceración ;
- de 2 a 3 g/100 kg:
 - para hollejos gruesos o maceración prefermentativa en frío (8-12°C): 3 g/100 kg ;
 - hasta 3 días de maceración: 2,5 g/100 kg ;
 - para maceraciones clásicas: 2 g/100 kg ;
- Diluir 10 veces antes de la adición ;
- Activa de 10 a 50°C (de 50 a 122°F). La actividad aumenta con la temperatura. Temperaturas superiores a 50°C inactivan **Rapidase® Extra fruit** ;
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂ ;
- Se elimina con bentonita.

Testadas y Validadas

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase®** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM:

Las enzimas Rapidase las produce DSM, una de las pocas empresas líderes en el sector de las enzimas para alimentos. DSM cuenta con el más largo historial de producción de enzimas para la vinificación y asegura su fiabilidad a través de su programa **Quality for life™**. Este programa garantiza que todos los ingredientes DSM que compra son seguros desde el punto de vista de la calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad, pero también que son producidos de forma segura y sostenible. Las especificaciones de producto, fichas de datos de seguridad, certificados de alérgenos, libre de OGM y de fabricación están disponibles previa solicitud.



Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

Nuestro personal técnico y de ventas está a su disposición para proporcionarle los resultados de estas pruebas así como para asesorarle en la evaluación de los resultados de los productos premium en las condiciones específicas de su bodega.

Envases y conservación

- Disponible en envases de 100 g y 1 kg ;
- Debe conservarse en un lugar fresco y seco entre 5 y 15°C ;
- Una vez abierto, este producto se puede utilizar hasta su fecha de caducidad.

OENOBRA S S A S

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

info@oenobras.com
www.oenobras.com

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.