

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA PRESS

Enzyme pour un pressurage du raisin rapide et efficace

Rapidase® Extra Press libère le jus des raisins blancs en affaiblissant la résistance de leurs peaux ainsi que la capacité de rétention d'eau des pectines. Son utilisation augmente les rendements en jus et permet de diminuer la force des cycles de pressurage préservant ainsi les goûts de l'oxydation.

Rapidase® Extra Press

- est une préparation microgranulée ou liquide d'enzymes pectolytiques à activités secondaires essentielles. **Rapidase® Extra Press** contient naturellement des niveaux négligeables d'activités *cinnamyl estérase* (nFCE) pour préserver la fraîcheur aromatique des vins quel que soit votre choix de levure.

Dose et mode d'emploi

- Ajouter le plus tôt possible sur les raisins à la réception ou au fouloir ;
- Évitez d'écouler les jus immédiatement après addition de l'enzyme pour permettre une distribution homogène sur les raisins ;
- 1,5 à 2,5 ml/100 kg :
 - sur raisins éraflés : 1,5 à 2 ml/100 kg ;
 - sur vendange entière : 2 à 2,5 ml/100 kg ;
- Active de 10 à 45°C, (50 to 113°F). L'activité augmente avec la température ;
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO₂ ;
- Les enzymes sont inactivées et éliminées par la bentonite et le charbon.

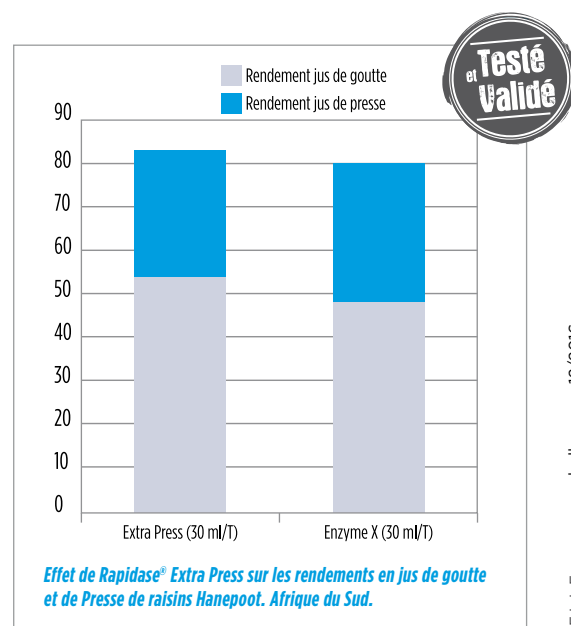
Les enzymes DSM vous apportent la tranquillité d'esprit

Les enzymes Rapidase sont produites par DSM l'un des rare leaders mondial sur le marché des enzymes pour l'industrie alimentaire. Parmi ces entreprises DSM jouit de la plus grande ancienneté dans la production d'enzymes œnologiques et s'engage à travers son programme Quality for life TM. Cet engagement vous assure que tous les produits de DSM que vous achetez sont garantis en termes de qualité, de fiabilité, de reproductibilité et de traçabilité, et sont fabriqués selon des méthodes sûres et durables. Les fiches de spécification, de données de sécurité ainsi que les certificats allergènes et non OGM ou les déclarations de fabrication sont disponibles sur demande.



Testé et validé

Afin d'offrir la plus grande efficacité en application, chaque formulation de **Rapidase®** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus réputés. Chaque formulation est ensuite **validée** en cave en production.



Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests ou bien pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme à vos conditions spécifiques.

Emballage et conservation

- **Rapidase® Extra Press** est disponible en bidons de 20 kg ;
- Conserver au froid entre 4 et 8°C (40 et 45°F)

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

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

DISTRIBUÉ PAR :



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.