

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

Enzyme pour une révélation rapide et efficace de l'arôme variétal

Rapidase® Revelation Aroma permet une libération accrue de précurseurs d'arômes contenus dans les vins blancs et rouges. Son utilisation permet d'obtenir des vins avec un bouquet intense et complexe

Rapidase® Revelation Aroma

- est une préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques contenant les quatre activités α et β -glycosidases essentielles pour la libération d'arômes.

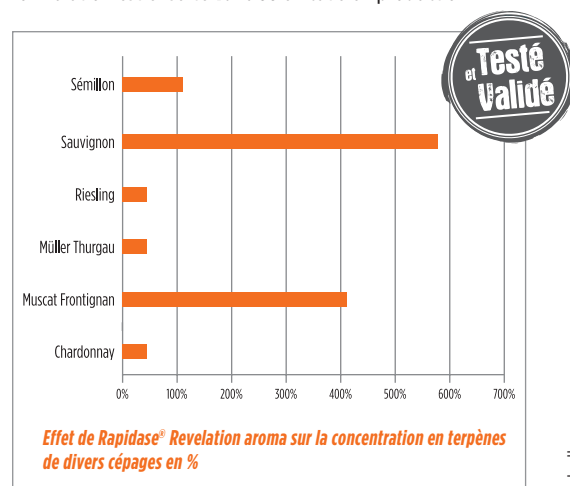
Mode et dose d'emploi

- 1 à 3 g/hl ;
- **Rapidase® Revelation Aroma** peut être utilisée en macération pelliculaire ou en vinification en rouge pour une amélioration de la révélation aromatique :
 - sur vendange éraflée : sur blanc 2 g/100 kg, sur rouge 3 g/100 kg ;
 - sur vendange entière : sur blanc 2,5 g/100 kg, sur rouge 3 g/100 kg ;
- **Rapidase® Revelation Aroma** est utilisée sur vin pour un impact maximal en révélation aromatique ;
- Pour des températures supérieures à 12°C : sur blanc 1 g/hl, sur rouge 2 g/hl ;
- Pour des températures inférieures à 12°C : sur blanc 1,5 g/hl, sur rouge 2,5 g/hl ;
- Un protocole simple est disponible sur demande afin de vous assister dans la détermination de la meilleure dose en fonction du temps de contact ;
- Diluer 10 fois avant addition ;
- Active de 10 à 50°C, (50 to 122°F). L'activité augmente avec la température les températures supérieures à 50°C inactivent **Rapidase® Revelation Aroma** ;

- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO_2 ;
- Lorsque le niveau souhaité d'intensité aromatique est atteint, éliminer l'enzyme par traitement à la bentonite à 10 g/hl.

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

- Disponible en boîtes plastique de 100 g ;
- A conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 15°C (40 - 60°F).
- Après ouverture le produit peut être utilisé dans la limite de sa date recommandée d'utilisation.

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.



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.