

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **REVELATION AROMA**

Enzima per una veloce e completa rivelazione degli aromi varietali

Rapidase® Revelation Aroma permette un migliore rilascio dei precursori aromatici contenuti nei vini rossi e bianchi, per ottenere vini con un bouquet intenso e complesso.

Rapidase® Revelation Aroma

- è una preparazione enzimatica pectolitica microgranulare con le quattro principali attività α e β -glucosidasi.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Da 1 a 3 g/hl ;
- **Rapidase® Revelation Aroma** è utilizzato sul vino per esaltarne il profilo aromatico ;
 - Ad una temperatura superiore a 15 °C: bianchi 1 g/hl - rossi 2 g/hl ;
 - Ad una temperatura inferiore a 12 °C: bianchi 1,5 g/hl - rossi 2,5 g/hl ;
- Un semplice protocollo di prova per determinare il dosaggio appropriato e la durata di contatto è a disposizione, su richiesta
- Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta ;
- Attivo da 10 a 40 °C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura, superati i 50 °C **Rapidase® Revelation Aroma** si inattiva ;
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza delle concentrazioni normali di SO_2 ;
- Una volta raggiunto il livello di intensità aromatico desiderato, rimuovere l'enzima tramite un trattamento con 10 g/hl di bentonite.

Provato e convalidato

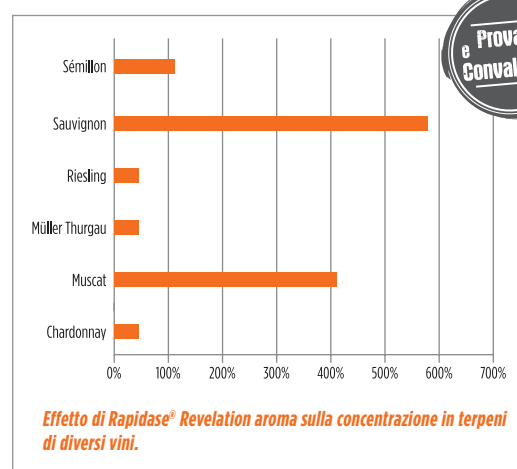
Per offrire la migliore efficacia, la formulazione di ogni enzima della gamma **Rapidase®** è stata messa a punto e **sperimentata**

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.



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 ;
- Dev'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.

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.

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@oeno brands.com
www.oeno brands.com

DISTRIBUTORE:

CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.