

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA FRUIT

Enzima per la rapida e precoce estrazione dei precursori aromatici dalle uve nere

Rapidase® Extra Fruit permette l'estrazione mirata dei precursori aromatici fruttati contenuti nelle bucce degli acini neri. Consente di ridurre la durata e la temperatura della macerazione, e consente, inoltre, un minore impiego di tecniche meccaniche potenzialmente ossidative, quali le rotture del cappello e le lunghe macerazioni a freddo.

Rapidase® Extra Fruit

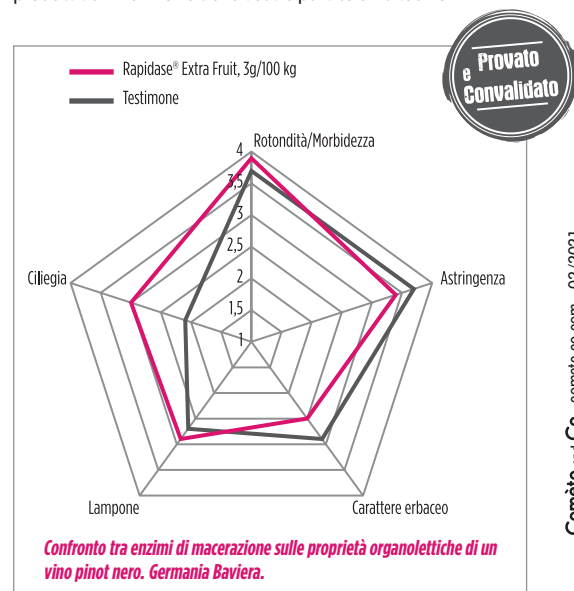
■ è una preparazione enzimatica pectolitica microgranulare con attività secondari essenziali. Al fine di preservare maggiormente il colore, **Rapidase® Extra fruit** contiene naturalmente bassi livelli di antocianasi.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere prima possibile in macerazione ;
- Da 2 a 3 g per 100 kg d'uva:
 - per gli acini con buccia spessa e per una premacerazione a freddo (8-12°C): 3 g/100 kg ;
 - per una macerazione di massimo 3 giorni: 2,5 g/100 kg ;
 - per una macerazione normale: 2 g/100 kg ;
- Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta ;
- Attivo da 10 a 50°C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura; superati i 50°C **Rapidase® Extra fruit** si inattiva ;
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed in presenza delle normali concentrazioni di SO₂ ;
- Si elimina con la bentonite.

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.



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.

OENOBRA BRANDS SAS

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

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:

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



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.