

Enzima per migliorare l'intensità e la qualità aromatica nei vini rossi freschi e moderni

Rapidase® Fresh Berry rivela intensi aromi di frutti rossi e neri, accompagnati da note floreali e speziate. Contribuisce inoltre alla produzione di vini ben equilibrati, con maggiore volume in bocca e una ricchezza cromatica preservata.

Rapidase® Fresh Berry

L'enzima indispensabile per vini rossi adatti al mercato. I profili tradizionali dei vini rossi non rispondono più alle aspettative dei consumatori. Il consumo globale di vini rossi è in calo e si sposta verso occasioni di consumo al di fuori dei pasti. Questa tendenza alimenta la domanda di vini dal profilo fresco e fruttato, indipendentemente dal colore.

Rapidase Fresh Berry è una formulazione enzimatica liquida, con un ampio spettro di attività, progettata per aumentare l'intensità e la qualità aromatica dei vini rossi freschi, equilibrati e moderni. L'enzima essenziale per vini rossi competitivi.

Rapidase Fresh Berry contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE).

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere il prima possibile: nella pigiadiraspatrice o durante la macerazione.
- Diluire 10 volte prima dell'aggiunta.

UVE ROSSE		
TEMPERATURA	DOSE	COMMENTI
8-12 °C (Aggiunta prima della macerazione prefermentativa a freddo)	3 mL/100 Kg	Utilizzare Rapidase Fresh Berry su uve rosse di qualità, evitando tecniche di macerazione intensiva come il delestage e temperature superiori a 26 °C
20-25 °C (Aggiunta prima della macerazione/ fermentazione tradizionale)	2 mL/100 Kg	

Note: Per uve con buccia spessa o vendemmia precoce: 3 mL/100 Kg.

- Attivo da 10 a 50 °C (l'attività aumenta con la temperatura). Oltre i 50 °C, **Rapidase Fresh Berry** viene inattivato.
- Attivo nel range di pH del vino e in presenza di concentrazioni normali di SO₂.
- Eliminato con bentonite.

Testato e verificato

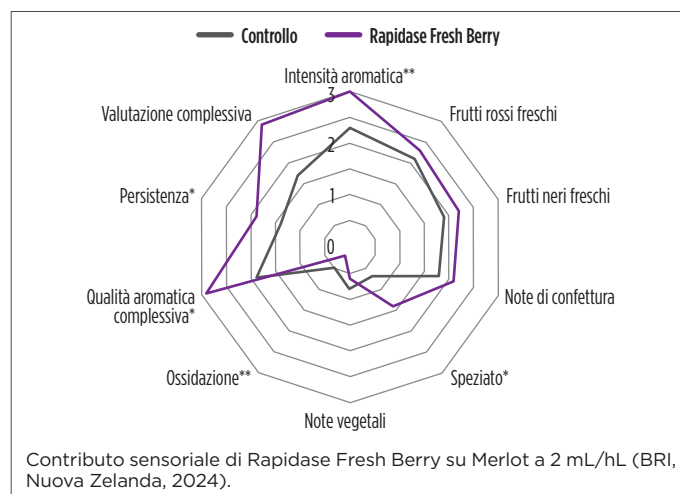
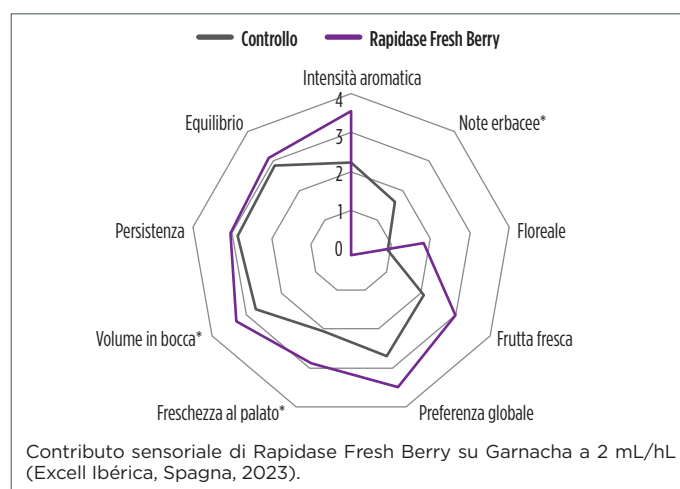
Per offrire la migliore efficienza nell'applicazione, ogni formulato **Rapidase** è sviluppato e **testato** collaborando con i più rinomati

Con gli enzimi dsm-firmenich arriva la Tranquillità

dsM-firmenich vanta la più lunga tradizione nella produzione di enzimi enologici e si impegna a garantirne l'affidabilità attraverso il programma Quality for life™. Questo impegno ti garantisce che tutti gli ingredienti dsm-firmenich che acquisti sono sicuri in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità, ma sono anche prodotti in modo sicuro e sostenibile.

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.

istituti di ricerca enologica a livello mondiale, e **validato** nelle cantine su scala reale di produzione. Il nostro personale tecnico e commerciale è disponibile per fornire i risultati dei test e per assistervi nella valutazione delle prestazioni superiori dei prodotti nelle vostre condizioni specifiche.



Analisi statistica: differenze significative (*p < 0,05), molto significative (**p < 0,01).

Confezioni e conservazione

- Disponibile in tanica di plastica da 1 Kg.
- Conservare in frigorifero, tra 4 e 8 °C.