

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

BATONNAGE

Enzima di affinamento per la rapida e precoce liberazione delle molecole che conferiscono morbidezza

Rapidase® Batonnage migliora il rilascio delle mannoproteine e degli altri colloidali contenuti nelle cellule di lievito morte, naturalmente presenti nella fecce nobili del vino. Permette di ottenere vini con un migliore volume in bocca ed un buon equilibrio.

Rapidase® Batonnage

- è una preparazione enzimatica pectolitica e β -glucanasi microgranulare.

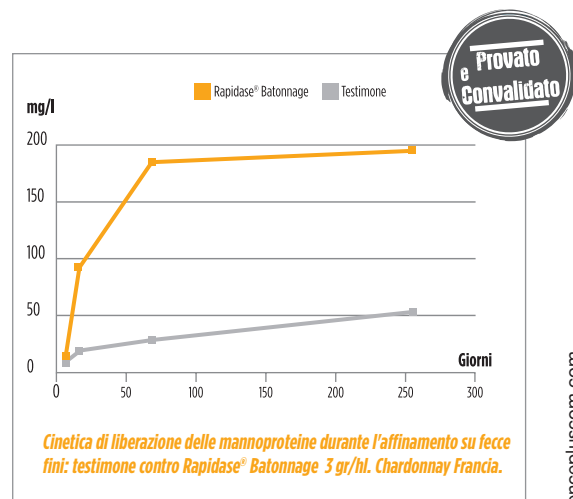
Istruzioni per l'uso e dosi

- Da 3 a 5 g/hl:
 - Sui vini bianchi, con un bâtonnage quotidiano per almeno 30 giorni: 3 g/hl.
 - Sui vini rossi, con un bâtonnage quotidiano per almeno 30 giorni: 5 g/hl.
- I risultati migliorano con un'aggiunta di 20 g/hl di scorze di lievito Extraferm®.
- Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta.
- Attivo da 10 a 55°C. L'attività cresce con la temperatura; a partire da 55°C **Rapidase® Batonnage** si inattiva.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed alle normali concentrazioni di SO₂.

Nota: gli enzimi sono inattivati e si eliminano con le bentonite ed il carbone.

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.

Confezionamento e conservazione

- Disponibile in contenitori di plastica da 100 g e da 1 kg.
- Deve essere conservato in ambiente asciutto e refrigerato, tra 5 a 15 °C.

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

DISTRIBUTORE:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.