

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

ROSÉ

Enzima per l'elaborazione rapida ed efficiente dei vini rosati aromatici

Rapidase® Rosé permette l'estrazione selettiva dell'aroma e del succo dell'uva. Riducendo la durata dei cicli di pressatura nonché la durata della chiarifica, consente di ridurre i rischi di ossidazione.

Rapidase® Rosé

■ È una preparazione enzimatica pectolitica microgranulare con attività secondarie essenziali. **Rapidase® Rosé** contiene naturalmente livelli bassi di antocianasi e livelli trascurabili di attività *cinnamil esterasi* (nFCE) per preservare il colore e la freschezza aromatica, indipendentemente dal lievito scelto

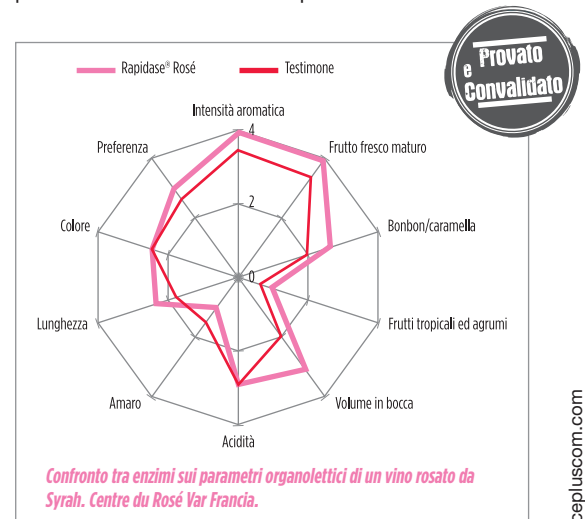
Istruzioni per l'uso e dosi

- Da 2 a 3 g/100 kg o hl.
- **Rapidase® Rosé** è aggiunto in macerazione per migliorare le rese in mosto (150-200 NTU) e nella produzione dei vini rosati con aromi varietali di frutta esotica o di agrumi. L'estrazione dei tioli continua dopo la pressatura, dalle particelle solide residue.
 - Sull'uva diraspata: 2 g/100 kg.
 - Sul grappolo intero: 3 g/100 kg.
- **Rapidase® Rosé** è utilizzato sul mosto per una migliore chiarifica (50-100 NTU) dei vini rosati con esteri fermentativi fruttati o con aroma amilico.
 - Ad una temperatura superiore a 12°C: 2 g/hl.
 - Ad una temperatura inferiore a 12°C: 3 g/hl.
- Diluire in 10 volumi prima dell'aggiunta.
- Attivo da 10 a 45°C; l'attività cresce con l'aumento della temperatura.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed in presenza di normali concentrazioni di SO₂.

- Gli enzimi sono inattivati e si eliminano con la 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.



Confezionamento e conservazione

- Disponibile in contenitori di plastica da 100g e 1 kg.
- Dev'essere conservato in ambiente asciutto e refrigerato, tra 5 e 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.

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.