

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA COLOR

Enzima para uma extração rápida e precoce da cor das uvas tintas

Uvas de elevada qualidade têm tendência a apresentar películas grossas, **Rapidase® Extra Color** permite com precisão a extração da cor e dos polifenóis contidos nas películas das uvas. A sua utilização permite aplicar menos métodos mecânicos, que prejudicam potencialmente, como pisase delestages.

Rapidase® Extra Color

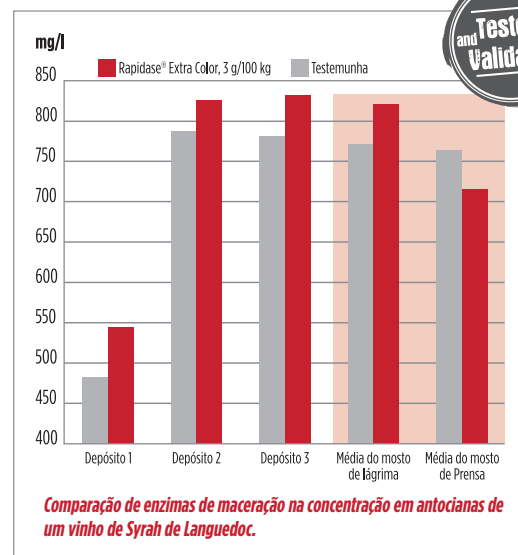
- é uma preparação enzimática microgranulada pectolítica com atividades secundárias essenciais. **Rapidase® Extra Color** contém evidentemente níveis negligenciáveis de *cinamil-esterase* (nFCE)

Modo e dose de utilização

- Adicionar o mais cedo possível no esmagador ou na maceração ;
- 2 a 3 g/100 kg:
 - para uvas de películas grossas ou colheita precoce: utilizar 3 g/ 100 kg ;
 - para um período inferior a 3 dias de maceração: utilizar 2,5 g/ 100 kg ;
 - para macerações superiores a 3 dias 2 g/ 100 kg ;
- Diluição em 1:10 antes da adição ;
- É ativa de 10 a 50°C, (50 a 122°F). Atividade aumenta com a temperatura. Temperaturas acima dos 50°C inativam **Rapidase® Extra Color** ;
- É ativa no intervalo do pH do vinho ;
- É ativa na presença de concentrações normais de SO₂ ;
- Á eliminada pela bentonite.

Testados e Validados

Para oferecer a melhor eficiência na aplicação de cada formulação **Rapidase®**. Todos os produtos são desenvolvidos e **testados** com os institutos e centros de investigação ligados ao vinho mais reconhecidos no mundo. Estes são **validados** em adegas à escala industrial. A nossa equipa técnica e comercial está disponível para fornecer os resultados dos testes bem como ajudá-lo a avaliar as performances dos nossos produtos de gama alta nas suas condições específicas.



As enzimas DSM trazem-nos a tranquilidade de espírito

Enzimas Rapidase são produzidas pela DSM um dos poucos líderes mundiais em enzimas alimentares. DSM usufrui a mais antiga história na produção de enzimas enológicas e se compromete através do lema Quality for life™. Este compromisso garante que qualquer ingrediente DSM adquirido, é seguro em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade mas também é produzido de uma forma segura e sustentável. Qualquer especificação do produto, Ficha de Segurança, alergénio e não OGM*, fichas de produto e certificados estão disponíveis mediante solicitação.

* Organismo Geneticamente Modificado



Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.

OENOBRAANDS 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

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.