

# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA FRUIT

## Enzima para a extração rápida e precoce dos precursores aromáticos das uvas tintas

**Rapidase® Extra Fruit** permite uma extração específica dos precursores aromáticos frutados contidos nas películas das uvas tintas. A sua utilização permite reduzir o tempo de maceração e a temperatura, bem como, fazer um menor uso dos métodos mecânicos potencialmente oxidativos tais como pisas ou macerações a frio prolongadas.

### Rapidase® Extra Fruit

- É uma preparação enzimática pectolítica microgranulada com atividades secundárias essenciais. A fim de preservar a cor **Rapidase® Extra fruit** contem níveis de anthocyanase naturalmente baixas.

### Modo e dose de utilização

- Adicionar o mais cedo possível na maceração ;
- 2 a 3 g por 100 kg de uvas:
  - em películas grossas ou em macerações pré-fermentativas a frio (8-12°C): 3 g/ 100 kg ;
  - até 3 dias de maceração: 2,5 g/100 kg ;
  - para maceração regular 2 g/100 kg ;
- Diluição em 1:10 antes da adição ;
- É ativa de 10 a 50°C (50 a 122°F). A atividade aumenta com a temperatura, em temperaturas acima de 50°C a **Rapidase® Extra fruit** é inativada ;
- É ativa no intervalo do pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO<sub>2</sub> ;
- É 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 espirito

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

\* Organismo Geneticamente Modificado

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

### OENOBRAANDS SAS

Parc Agropolis II - B t 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.