

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FAST COLOR

Enzima para uma extração rápida de cor e de polifenóis em processos de maceração curtos

A vinificação moderna e as restrições de produção são muitas vezes necessárias para a produção de vinhos tintos de qualidade, num curto espaço de tempo de processamento. Rapidase® Fast Color foi concebida especificamente para permitir uma máxima extração de cor e de polifenóis, durante processos de maceração curtos de uvas tintas. Os passos subsequentes de desencuba, prensagem e clarificação são também facilitados.

Rapidase® Fast Color

- É uma preparação líquida de enzimas pectolíticas com uma ampla gama de atividades pectinásicas e hemicelulásicas, especificamente adaptada para romper as paredes celulares das uvas, e permitir uma rápida libertação de polifenóis num curto espaço de tempo de maceração das uvas tintas. **Rapidase® Fast Color** contém naturalmente níveis insignificantes de atividade antocianase.

Modo de aplicação

- Adicionar o mais rapidamente possível no esmagador ou na maceração ;
- 1 a 3 mL/100 kg:
 - Vindimas precoces e macerações com um período inferior a três dias: 3 ml/100 kg ;
 - Períodos de maceração superiores a três dias: 1-2 ml/100 kg ;
- Atividade enzimática entre os 10 e 50 °C, (50 a 122 °F), a sua atividade aumenta com a temperatura. Temperaturas superiores a 55 °C inativam a enzima **Rapidase Fast Color** ;

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.

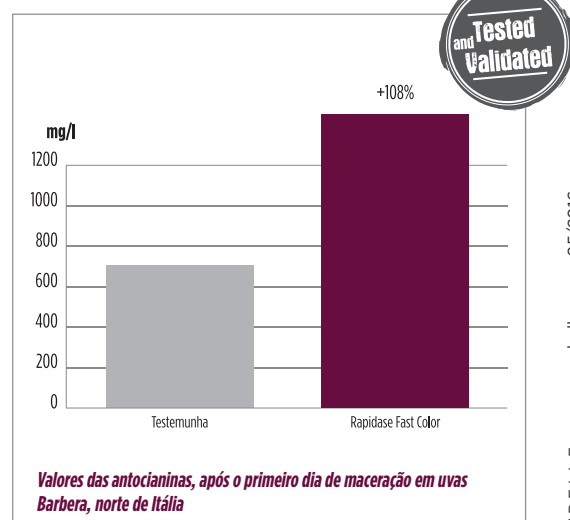
* Organismo Geneticamente Modificado



- Atividade enzimática no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂ ;
- Removida por bentonite.

Testes e validação

De forma a oferecer a melhor eficiência na aplicação, cada formulação de **Rapidase** foi desenvolvida e **testada**, em colaboração com os centros de investigação de vinho de renome internacional e **validada** em adegas à escala de produção.



A nossa equipa técnica e comercial está disponível para lhe facultar os resultados dos testes e ajudá-lo a avaliar as performances dos produtos premium nas condições específicas.

Embalagem e armazenamento

- **Rapidase Fast Color** está disponível em embalagens de 5 kg.
- Armazenar no frio entre 4 e 8 °C (40 a 45 °F).

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.

OENOBRA S S

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobras.com
www.oenobras.com

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.