

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **REVELATION AROMA**

Enzima para a revelação rápida e eficaz dos aromas varietais

Rapidase® Revelation Aroma permite aumentar a libertação dos precursores aromáticos contidos nos vinhos brancos e tintos. A sua utilização permite obter vinhos com um aroma intenso e multi-dimensional.

Rapidase® Revelation Aroma

- É uma preparação enzimática microgranulada pectolítica com as quatro atividades essenciais α e β -glicosidases.

Modo e dose de utilização

- 1 a 3 g/hl ;
- **Rapidase® Revelation Aroma** pode ser utilizado na maceração para melhorar a libertação de aromas durante o contacto pelicular ou na vinificação do vinho tinto:
 - em uvas desengaçadas: brancos 2 g/ 100 kg, tintos 3 g/100 kg ;
 - em uvas intactas: brancos 2,5 g/100 kg, tintos 3 g/ 100 kg ;
- **Rapidase® Revelation Aroma** é utilizado nos vinhos para maximizar a eficiência aromática ;
- A temperaturas acima dos 12°C: brancos 1 g/hl ; tintos 2 g/hl ;
- A temperaturas abaixo dos 12°C: brancos 1,5 g/hl ; tintos 2,5 g/hl ;
- Está disponível um protocolo para um teste simples, para determinar a dose adequada e o tempo de contacto ;
- Diluição em 1:10 antes da adição ;
- É ativa de 10 a 40°C, (50 a 104°F). Atividade aumenta com a temperatura, temperaturas acima dos 50°C inativa **Rapidase® Revelation Aroma** ;
- É ativa no intervalo do pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂ ;
- Quando a intensidade aromática desejada for alcançada, remova a enzima através de um tratamento com bentonite a 10g/hl.

As enzimas DSM trazem-nos a tranquilidade de espírito

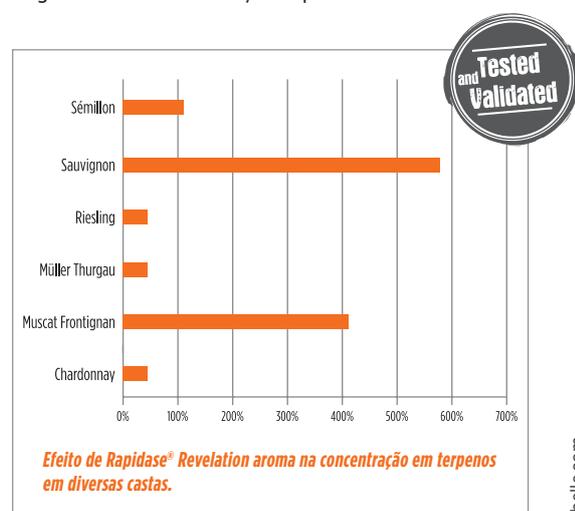
Enzimas Rapidase são produzidas pela DSM um dos poucos líderes mundiais em enzimas alimentares. DSM usufrui a mais antiga história na produção de enzimas enológicas e se compromete através do lema Quality for life™. Este compromisso garante que qualquer ingrediente DSM adquirido, é seguro em termos de 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



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.



Embalagem & conservação

- Disponível em caixas de plástico de 100 g ;
- Deve ser conservado num local fresco e seco entre 5 e 15°C ;
- Depois de aberto, o produto ainda pode ser utilizado dentro da sua data de validade.

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.