

Enzima para a extração rápida e precoce de precursores aromáticos na maceração de uvas brancas e rosés

O contato pelicular permite uma maior intensidade aromática e complexidade. **Rapidase® Expression Aroma** permite a extração específica dos precursores aromáticos, tais como tióis contidos na película das uvas, sem extrair compostos indesejados, tais como polifenóis. A sua utilização mantém uma integridade da película suficiente para não prejudicar a subsequente operação de prensagem, o que permite reduzir o tempo de maceração e potencialmente substituir métodos mecânicos mais oxidativos.

Rapidase® Expression Aroma

É uma preparação enzimática pectolítica microgranulada com atividades secundárias essenciais. **Rapidase Expression Aroma** contém naturalmente níveis negligenciáveis de cinamil esterase (nFCE), a fim de preservar a frescura aromática, independentemente da sua seleção de levedura.

Instruções de uso e dosagem

- Adicionar o mais cedo possível as uvas na recepção, no desengaçador, na maceração ou na prensa.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.

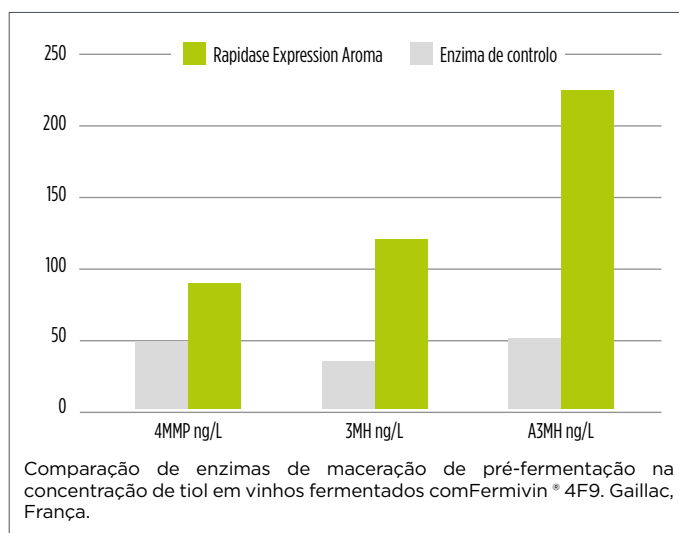
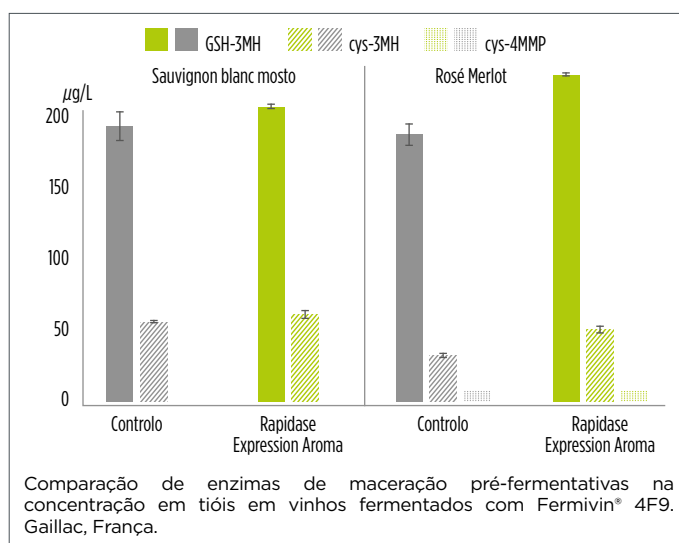
MACERAÇÕES DE UVAS BRANCAS E ROSÉS		
T°	DOSE	TEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO
Acima de 10 °C	2 g/100 Kg	3-6 horas
Com 8-10 °C	3 g/100 Kg	

Nota: Para uvas de casca grossa ou vindima precoce: 2,5 a 3 g/100 Kg.

- É ativa de 10 a 45 °C; A atividade aumenta com a temperatura. Temperaturas acima de 50°C inativam **Rapidase Expression Aroma**.
- É ativa dentro da faixa de pH do vinho.
- É ativa na presença de concentrações normais de SO₂.
- É eliminada pela bentonite e pelo carvão vegetal.

Testado e validado

Para uma melhor eficácia, a formulação de cada enzima na gama **Rapidase** foi desenvolvida e **testada** em cooperação com vários centros de investigação de renome e foi **validada** sob condições reais de produção em adegas.



Embalagem e conservação

- Disponível em frascos de plástico de 100 g e 1 Kg.
- Conservar num local seco e fresco entre 5 e 15 °C.
- Depois de aberto, o produto ainda pode ser usado dentro do prazo de validade.



A tranquilidade vem com as enzimas dsm-firmenich

A dsm-firmenich tem o mais longo histórico na produção de enzimas enológicas e compromete a sua fiabilidade através do seu programa Quality for Life™. Este compromisso garante que quaisquer ingredientes dsm-firmenich adquiridos sejam seguros em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, mas são também produzidos de uma forma segura e sustentável.

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.