



Enzima para la liberación rápida y temprana de moléculas que contribuyen a mejorar el volumen y los aromas en vinos con crianza sobre lías

Rapidase® Batonnage mejora la liberación de manoproteínas y otros coloides de interés contenidos en las células muertas de levadura presentes de forma natural en las lías del vino. Su uso permite obtener vinos con mayor volumen en boca, mejor equilibrio y más compuestos aromáticos.

Rapidase® Batonnage

Disponible tanto en forma líquida como microgranulada, **Rapidase Batonnage** es una preparación de enzimas β -D-glucanasas. **Rapidase Batonnage** contribuye a la degradación de las paredes celulares de la levadura. La mayor y más rápida liberación de moléculas contribuye al volumen en boca, redondez y perfil aromático.

Dosis y modo de empleo

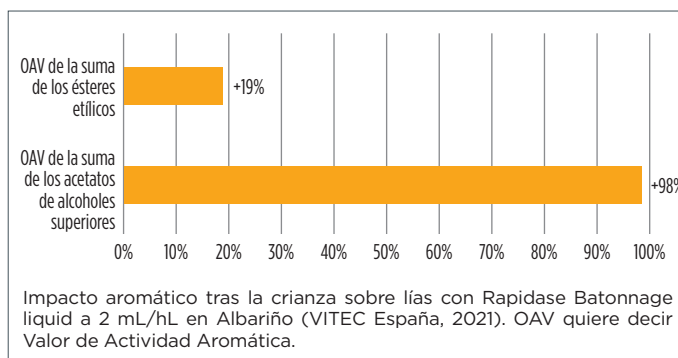
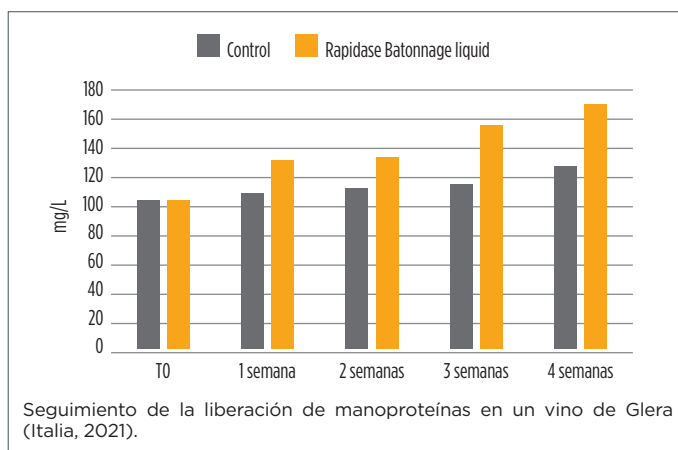
- Diluir 10 veces antes de la adición.

VINOS BLANCOS Y TINTOS		
Tª	DOSIS	TIEMPO MÍNIMO DE CONTACTO
Por encima de 15 °C	2 g/hL (mL/hL)	4 semanas (con un Batonnage diario)
Entre 10-15 °C	2,5 g/hL (mL/hL)	

- Activa de 10 a 55 °C. La actividad aumenta con la temperatura; las temperaturas superiores a 55 °C inactivan **Rapidase Batonnage**.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Se elimina con bentonita y carbón vegetal.

Probada y validada

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



Envase y conservación

- **Rapidase Batonnage L** está disponible en bidones de plástico de 1 kg:
 - consérvese refrigerado entre 4 y 8 °C.
- **Rapidase Batonnage MG** está disponible en frascos de 100 g:
 - consérvese en un lugar seco y fresco entre 5 y 15 °C
 - una vez abierto, este producto se puede utilizar hasta su fecha de caducidad.



Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich cuenta con la más larga trayectoria en la producción de enzimas para vinificación y mantiene su compromiso con la fiabilidad a través de su programa Quality for life™. Este compromiso le asegura que cualquier ingrediente dsm-firmenich que compre es seguro a nivel de calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad pero también que se fabrica de forma segura y sostenible.

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.