



Enzyme pour la libération rapide et précoce des molécules responsables de la révélation du volume en bouche et des arômes de vins élevés sur lies

Rapidase® Batonnage augmente la libération des mannoprotéines et autres colloïdes bénéfiques contenus dans les cellules de levure mortes naturellement présentes dans les lies. Son utilisation dans le vin permet d'accroître le volume en bouche, de favoriser l'équilibre du vin et de l'enrichir en arômes.

Rapidase® Batonnage

Disponible en formule liquide ou microgranulée, **Rapidase Batonnage** est une préparation enzymatique de β -D-glucanases. **Rapidase Batonnage** contribue à la dégradation des parois des levures. La libération des molécules responsables du volume en bouche, de la rondeur et des profils aromatiques est plus rapide et plus intense.

Mode d'emploi et dosage

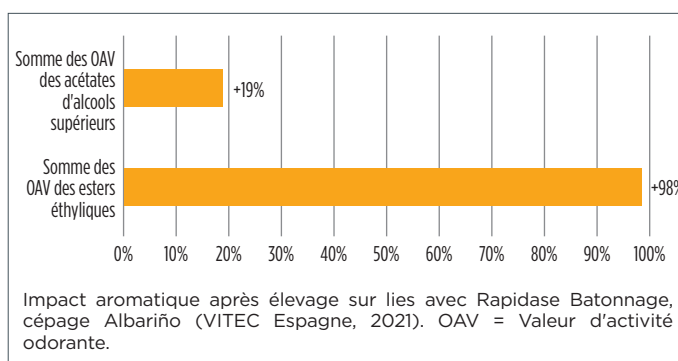
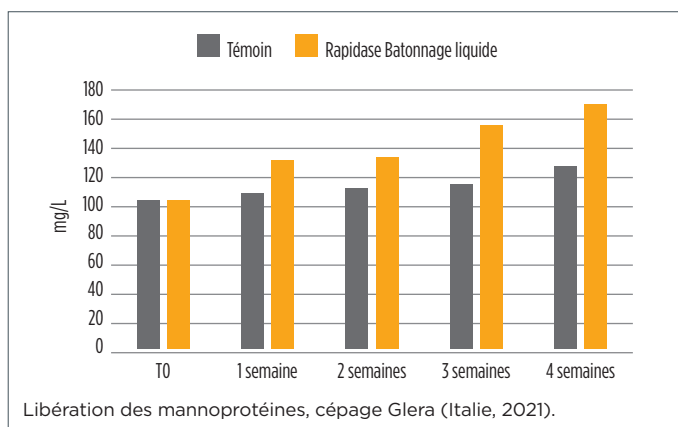
- Diluer 10 fois avant ajout.
- Pour un résultat plus significatif, ajouter 10 à 20 g/hL d'écorces de levure **Extraferm® D'tox**.

VINS BLANCS ET ROUGES		
T°	DOSE	TEMPS DE CONTACT MINIMUM
> 15 °C	2 g/hL (mL/hL)	4 semaines (si bâtonnage quotidien)
Entre 10 et 15 °C	2,5 g/hL (mL/hL)	

- Active de 10 à 55 °C. Son activité augmente avec la température.
- Au-delà de 55°C, **Rapidase Batonnage** est inactive.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de doses normales de SO₂.
- Éliminée par la bentonite et le charbon.

Testée et validée

Pour offrir la meilleure efficacité dans son application, chaque formulation de **Rapidase** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus renommés au monde, et **validée** en cave à l'échelle de la production. Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests, de même que pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme dans vos conditions spécifiques.



Conditionnement et conservation

- **Rapidase Batonnage L** est disponible en bidons plastiques de 1 Kg :
 - conserver au frais entre 4 et 8 °C.
- **Rapidase Batonnage MG** est disponible en pots de 100 g :
 - conserver dans un endroit sec et frais, entre 5 et 15 °C
 - une fois ouvert, le produit peut être utilisé jusqu'à sa date limite d'utilisation.



Les enzymes dsm-firmenich vous apportent la tranquillité d'esprit

dsm-firmenich jouit de l'ancienneté la plus longue sur le marché de production des enzymes destinées à l'œnologie et s'engage sur sa fiabilité au travers du programme Quality for Life™. Cet engagement vous assure que tous les produits dsm-firmenich que vous achetez sont garantis en termes de qualité, fiabilité, reproductibilité et traçabilité, et qu'ils sont fabriqués selon des procédés sûrs et durables.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.