



Enzimă pentru eliberarea rapidă și timpurie a moleculelor care contribuie la senzația de amplitudine și arome în vinurile maturate pe drojdii

Rapidase® Batonnage îmbunătățește eliberarea de manoproteine și de coloizi benefici conținute în celulele moarte de drojdie prezente în mod natural în drojdia de vin. Utilizarea sa permite obținerea unor vinuri cu o senzație crescută la gust, un echilibru mai bun și mai multă aromă.

Rapidase® Batonnage

Disponibil sub ambele forme, lichid și micro-granulat, **Rapidase Batonnage** este un preparat enzimatic de β -D-glucanază. **Rapidase Batonnage** contribuie la degradarea pereților celulelor de drojdie. Eliberarea moleculelor care contribuie la senzația gustului, rotunjimea și profilul aromatic este accelerată și crescută.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

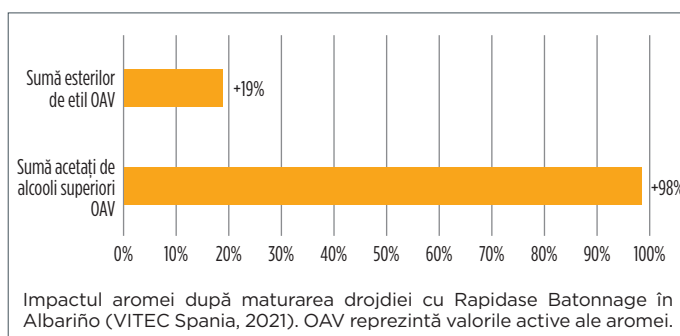
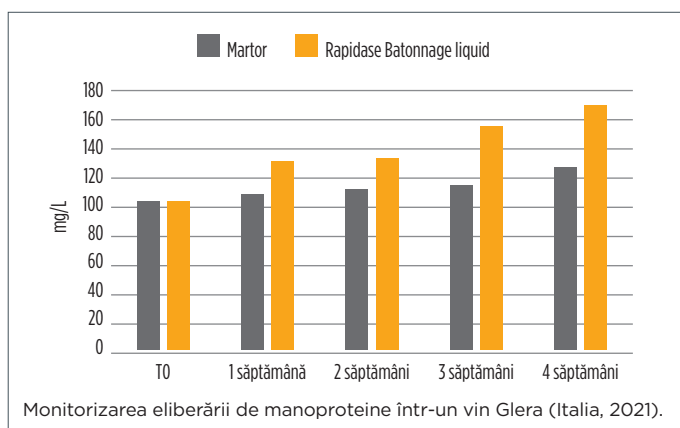
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.

VINURI ALBE ȘI ROȘII		
T°	DOZĂ	TIMP MINIM DE CONTACT
Peste 15 °C	2 g/hL (mL/hL)	4 săptămâni (cu Batonnage zilnic)
La 10-15 °C	2,5 g/hL (mL/hL)	

- Activ între 10 și 55 °C; activitatea crește cu creșterea temperaturii. Temperaturile de peste 55 °C inactivează **Rapidase Batonnage**.
- Activ în intervalul de pH al vinului și în prezența unor concentrații normale de SO₂.
- Eliminat pe bentonită și cărbune.

Testat și validat

Ca să ofere cea mai bună eficacitate în aplicații fiecare formulă **Rapidase®** a fost dezvoltată și **testată** de cele mai renumite institute de cercetare a vinului din lume și **validate** de crame la scara de producție.



Ambalare și depozitare

- **Rapidase Batonnage L** este disponibil în butoaie de plastic de 1 Kg:
 - sepoziți la rece, între 4 și 8 °C.
- **Rapidase Batonnage MG** este disponibil în borcane de 100 g:
 - depozitați într-un loc răcoros, uscat, între 5 și 15 °C
 - după deschidere, produsul poate fi utilizat în continuare până la data de expirație.



Lini tea dumneavoastră este rezultatul enzimelor dsm-firmenich

dsm-firmenich se mândrește cu cea mai mare vechime în producerea enzimelor necesare la fabricarea vinului și se angajează în privința fiabilității sale prin intermediul programului său Quality for Life™ (Calitate pentru viață). Acest angajament vă oferă siguranța că orice ingredient dsm-firmenich pe care îl cumpărați este sigur în termeni de calitate, fiabilitate, reproductibilitate și trasabilitate și este, de asemenea, fabricat într-un mod sigur și durabil.

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.