



## Ензим за бързо, ранно освобождаване на молекули, допринасящи за усещането в устата и аромата във вина, отлежали върху утайка

**Rapidase® Batonnage** подобрява освобождаването на манопротеини и други полезни колоиди, съдържащи се в мъртвите клетки на дрождите, естествено присъстващи във винената утайка. Използването му позволява получаването на вина с повишено вкусово усещане в устата, по-добър баланс и подобрен ароматен профил.

### Rapidase® Batonnage

Наличен в две форми, течен и микрогранулиран, е β-D-глюканазен ензимен препарат. **Rapidase Batonnage** допринася за разграждането на клетъчните стени на дрождите. Освобождаването на молекули, допринасящи за усещането в устата, закръглеността и ароматния профил, се ускорява и увеличава. **Rapidase Batonnage** естествено съдържа незначителни нива на цинамил естераза (nFCE), за да запази свежестта на аромата, независимо от избора на дрожди.

### Инструкции за употреба и дозировка

Инструкции за употреба и дозировка:

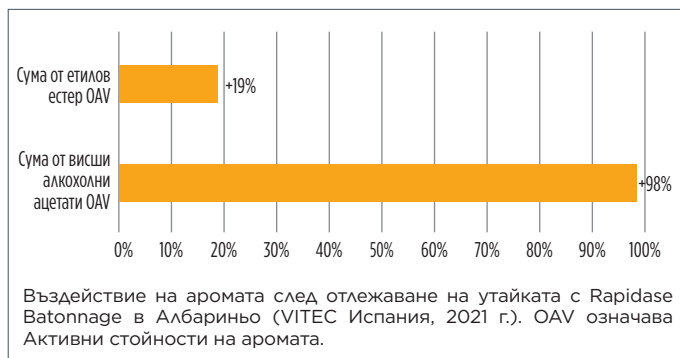
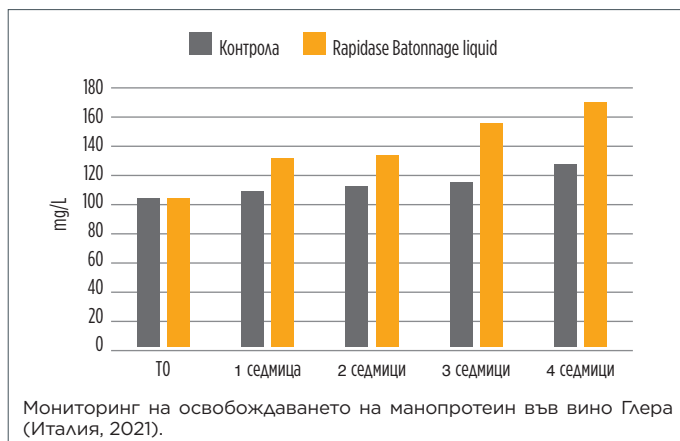
- Разредете 10 пъти преди добавяне.

БЕЛИ И ЧЕРВЕНИ ВИНА		
Т°	ДОЗИРОВКА	МИНИМАЛНО ВРЕМЕ ЗА КОНТАКТ
Над 15 °C	2 g/hL (mL/hL)	4 седмици (с ежедневен батонаж)
ПРИ 10 и 15 °C	2,5 g/hL (mL/hL)	

- Активен от 10 до 55 °C. Активността нараства с температурата, температури над 55 °C инактивират **Rapidase Batonnage**.
- Активен в диапазона на pH на виното и при наличие на нормални концентрации на SO<sub>2</sub>.
- Премахва се чрез бентонит и/или въглен.

### Изпитан и утвърден

За да предложи най-добра ефективност при приложение, всяка формулировка на **Rapidase** е разработена и тествана с най-известните световни изследователски институти за вино и е валидирана във винарни в производствен мащаб. Нашият технически и търговски персонал е на разположение, за да ви предостави резултати от теста, както и да ви помогне при оценката на първокласните характеристики на продуктите във вашите специфични условия.



### Опаковка и съхранение

- **Rapidase Batonnage L** се предлага в пластмасови туби от 1 кг:
  - съхранявайте в хладилник от 4 до 8 °C.
- **Rapidase Batonnage MG** се предлага в контейнер от 100 g:
  - съхранявайте на сухо и хладно място между 5 и 15 °C.
  - веднъж отворен, продуктът все още може да се използва в рамките на срока на годност.



#### Спокойствието идва с ензимите на dsm-firmenich

dsm-firmenich се гордее с най-дългата история в производството на ензими за винопроизводството и демонстрира ангажимента си към тяхната надеждност чрез своята програма Quality for life™. Този ангажимент Ви гарантира, че всяка съставка на dsm-firmenich, която купувате, е безопасна по отношение на качество, надеждност, възпроизводимост и проследимост, като също така е произведена по безопасен и надежден начин.

Специално внимание е отделено, за да се гарантира точността на информацията, предоставена тук. Като имаме предвид, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме никаква гаранция за резултатите, които могат да се получат от потребителя. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

Открийте повече за теста за пектин

