

Ензим за бързо и ранно извличане на ароматни прекурсори при мацерация на бяло грозде и грозде розе

Съприкосновението с ципите позволява подсилване на интензивността и сложността на ароматите. **Rapidase® Expression Aroma** позволява целево извличане на ароматни прекурсори като тиоли, съдържащи се в гроздовите ципи, без да се извличат нежелани съединения като полифеноли. Употребата му запазва достатъчна цялост на ципата, за да не се развали след пресоването, а също така позволява и да се намали времето за мацерация и потенциално да се заменят по-оxygenяващите механични методи.

Rapidase® Expression Aroma

Е микрогранулиран пектолитичен ензимен препарат с основни странични дейности. **Rapidase Expression Aroma** естествено съдържа незначително ниски нива на канелена естераза (nFCE), за да се запази свежестта на аромата, независимо от това какви са избраните от вас дрожди.

Инструкции за употреба и дозировка

- Добавете се възможно най-рано към гроздето при получаването му, при мацерация или в пресата.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.

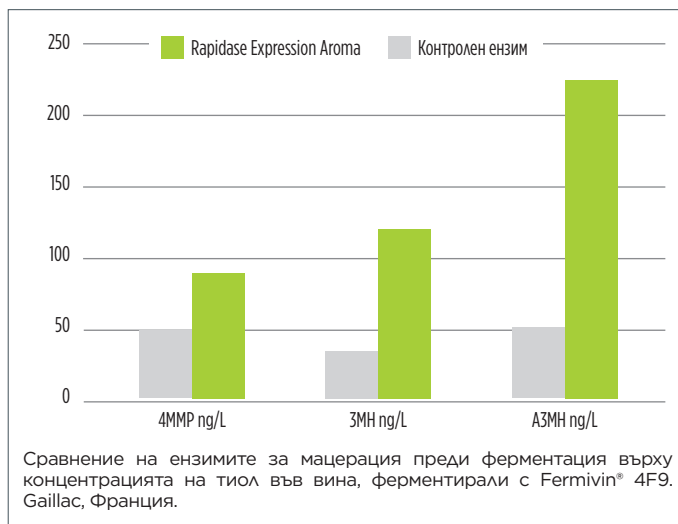
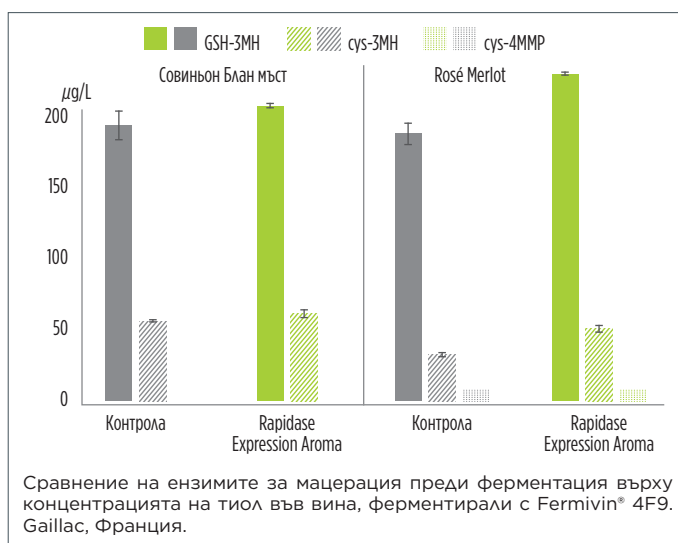
МАЦЕРАЦИЯ НА БЕЛИ ВИНА И ВИНА РОЗЕ		
Т°	ДОЗИРОВКА	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА КОНТАКТ
Над 10 °C	2 g/100 Kg	3-6 часа
При 8-10 °C	3 g/100 Kg	

Забележка: За грозде с дебели ципи или ранна реколта: 2,5 до 3 g/100 Kg.

- Активен при температура от 10 до 45 °C ; активността се увеличава с увеличаване на температурата. Температури над 50 °C деактивират **Rapidase Expression Aroma**.
- Активен в pH интервала на виното.
- Активен при наличието на нормални концентрации на SO₂.
- Елиминира се чрез бентонит.

Изпитан и утвърден

За да се осигури най-добра ефективност при приложение, всяка формула на **Rapidase** е разработена и тествана съвместно с най-известните световни изследователски институти за винарство и е утвърдена във винарски изби с производствен мащаб.



Опаковка и съхранение

- Предлага се в кутии от 100 г и 1 кг.
- Съхранявайте на сухо и хладно място при температура между 5 и 15°C.
- След отваряне продуктът може да се използва в рамките на неговия срок 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.