



Ензим за бързо и пълно разкриване на прекурсорите на сортовия аромат

Rapidase® Revelation Aroma позволява повишено освобождаване на ароматни прекурсори, съдържащи се в белите и червените вина. Неговото използване позволява получаването на вина с наситен и многоизмерен букет.

Rapidase® Revelation Aroma

Е течен и микрогранулиран пектолитичен ензимен препарат с четирите основни α - и β -гликозидазни активности.

Инструкции за употреба и дозировка

- Rapidase Revelation Aroma се използва върху мъст и вино за постигане на максимална ефективност при подсилване на аромата.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.
- Когато се постигне желаната наситеност на аромата, ензимът се премахва чрез третиране с натриев бентонит с концентрация 10 g/hL.

РАЗКРИВАНЕ НА СОРТОВИЯ АРОМАТ			
T°	ВИНО	ДОЗИРОВКА	ВРЕМЕ ЗА КОНТАКТ
Над 15 °C	Бяло	1g/hL	По-долу е представен протокол за изпитване на Rapidase с цел определяне на най-подходящата дозировка и време за контакт.
	Червено	2 g/hL	
Под 12 °C	Бяло	2 g/hL	
	Червено	3 g/hL	

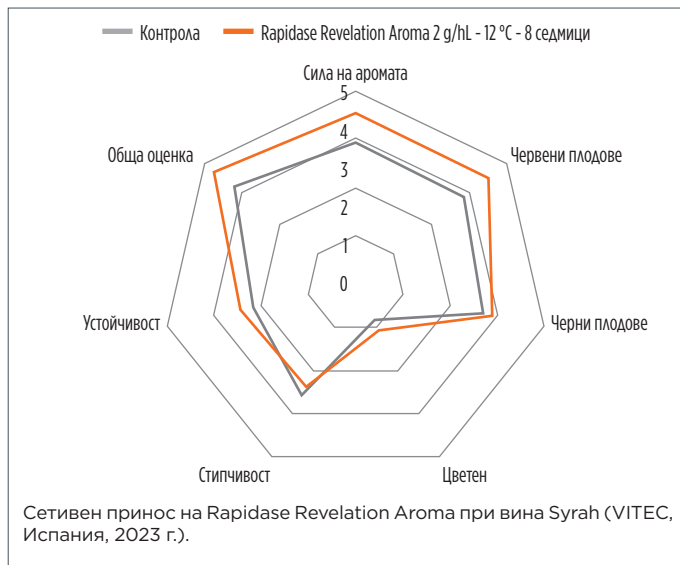
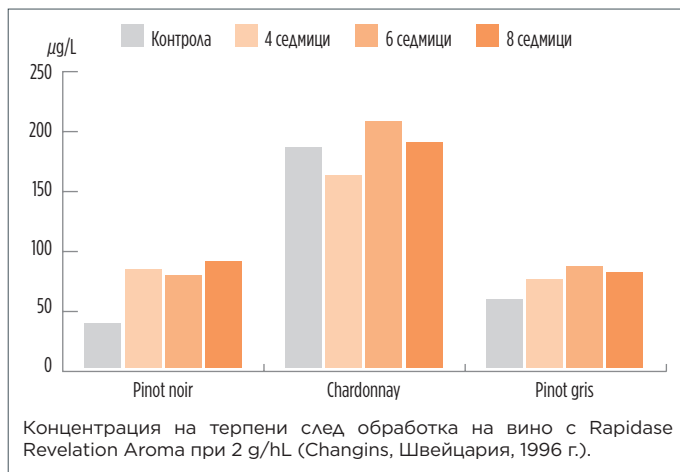
РЕШЕНИЕ НА ПРОБЛЕМА С ВКУСА НА ДИМ			
RECOMMENDED T°	ВИНО	ДОЗИРОВКА	ВРЕМЕ ЗА КОНТАКТ
> 16 °C	Червено/Бяло	5 - 10 g/hL	2 седмици

Забележка: За отстраняване на усещането за дим и след обработка с ензим, добавете 2 x 20 г/хЛ от Extraferm® D'tox в две последователни добавки на интервали от 48 часа.

- Активен от 10 до 40 °C ; Активността се увеличава с температурата, температури над 50 °C деактивират Rapidase Revelation Aroma.
- Активен в рН интервала на виното и при наличието на нормална концентрация на SO₂.
- Премахва 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 пластмасови кутии от 100 г.
- Да се съхранява 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.

Откриване на сортовия аромат
Премахване на усещането за дим