



## Enzim za brzo, potpuno oslobađanje prekursora sortne arome

**Rapidase® Revelation Aroma** omogućuje poboljšanu ekstrakciju prekursora arome sadržanih u bijelim i crnim vinima. Njegova uporaba omogućuje dobivanje vina s intenzivnim i višedimenzionalnim bouquetom.

### Rapidase® Revelation Aroma

Je mikrogranulirani pektolitički enzimski pripravak s četiri ključne aktivnosti  $\alpha$  i  $\beta$ -glikozidaza.

### Upute za uporabu i doziranje

- **Rapidase Revelation Aroma** koristi se na moštu i vinu za povećanu učinkovitost u jačanju arome.
- Razrijediti 10 puta prije dodavanja.
- Kada se postigne željeni intenzitet arome, uklonite enzim tretmanom s 10 g/hL natrijevog bentonita.

VARIETAL AROMA REVELATION			
T°	VINO	DOZA	VRIJEME KONTAKTA
Iznad 15 °C	Bijelo	1g/hL	<b>Rapidase</b> testni protokol za određivanje najprikladnije doze i vremena kontakta dostupan je u nastavku
	Crno	2 g/hL	
Ispod 12 °C	Bijelo	2 g/hL	
	Crno	3 g/hL	

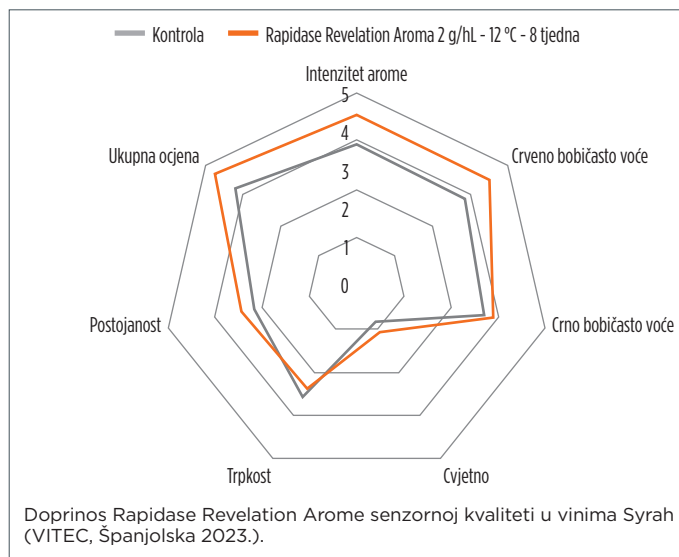
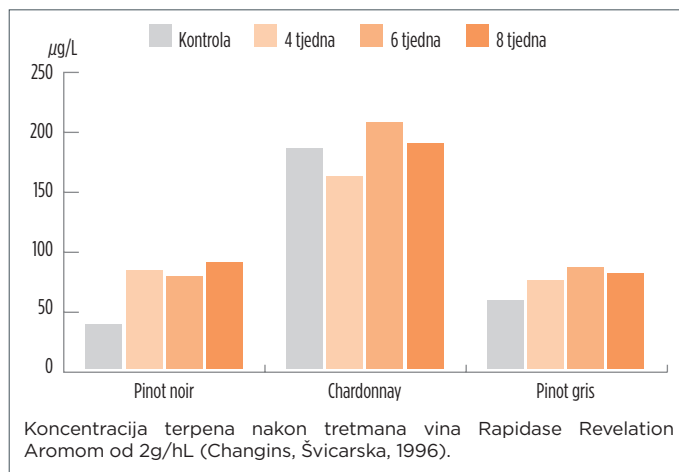
MIRIS DIMA (SMOKE TAIN)			
PREPORUČENA T°	VINO	DOZA	VRIJEME KONTAKTA
> 16 °C	Crno/bijelo	5 - 10 g/hL	2 tjedna

**Napomena: Za uklanjanje mirisa dima, i nakon tretmana enzimima, dodajte 2 x 20 g/hL Extraferm® D'tox u dva uzastopna dodavanja na intervalima od 48 sati.**

- Aktivan od 10 do 40 °C ; Aktivniji s porastom temperature, temperature iznad 50 °C inaktiviraju proizvod **Rapidase Revelation Aroma**.
- Aktivan u pH rasponu vina i u prisutnosti normalnih koncentracija SO<sub>2</sub>.
- Uklonjena bentonitom.

### Testirano i potvrđeno

Kako bi se ponudila najbolja učinkovitost u primjeni, svaka formulacija **Rapidase** razvijena je i **testirana** s najpoznatijim svjetskim institutima za istraživanje vina i **potvrđena** u vinarijama na razini proizvodnje.



### Pakiranje i skladištenje

- Dostupno u staklenkama od 100 g.
- Čuvati na suhom i hladnom mjestu na temperaturi između 5 i 15 °C.
- Nakon otvaranja, proizvod se i dalje može koristiti do isteka roka trajanja.



#### Bezbriznost dolazi s dsm-firmenich enzimima

dsm-firmenich ima najdužu povijest u proizvodnji enzima za proizvodnju vina i obvezuje se na svoju pouzdanost kroz program Quality for Life™. Ova obveza jamči da je svaki dsm-firmenich sastojak koji kupite siguran u smislu kvalitete, pouzdanosti, ponovljivosti i sljedivosti, ali da je također proizveden na siguran i održiv način.

Veliki trud uloženi kako bi se osigurala točnost informacija sadržanih u ovom dokumentu. Budući da su specifične primjene i uvjeti korištenja izvan naše kontrole, ne dajemo nikakva jamstva niti izjave o rezultatima koje može dobiti korisnik, koji ostaje isključivo odgovoran za utvrđivanje prikladnosti naših proizvoda u individualne svrhe i zakonsku ispravnost njihove upotrebe.

Otkrivanje  
sortnog mirisa  
Uklanjanje  
mirisa dima

