



Enzima para la extracción rápida y temprana de precursores de aromas en maceraciones en blanco y rosado

El contacto con los hollejos permite mejorar la intensidad y complejidad del aroma. **Rapidase® Expression Aroma** permite una extracción selectiva de los precursores de aroma, como los tioles contenidos en los hollejos de las uvas, sin extraer compuestos no deseados como los polifenoles. Su uso mantiene una integridad de los hollejos suficiente para no afectar a la posterior fase de prensado. Permite reducir el tiempo de maceración y potencialmente reemplaza los métodos mecánicos más oxidativos.

Rapidase® Expression Aroma

Es una preparación de enzimas pectolíticas, microgranulada, con actividades secundarias esenciales. **Rapidase Expression Aroma** contiene niveles naturalmente insignificantes de *Cinamil esterasa* (nFCE), lo que permite preservar la frescura del aroma, independientemente de la levadura elegida.

Dosis y modo de empleo

- Añadir lo antes posible sobre la uva durante la recepción, en la estrujadora, durante la maceración o en la prensa.
- Diluir 10 veces antes de la adición.

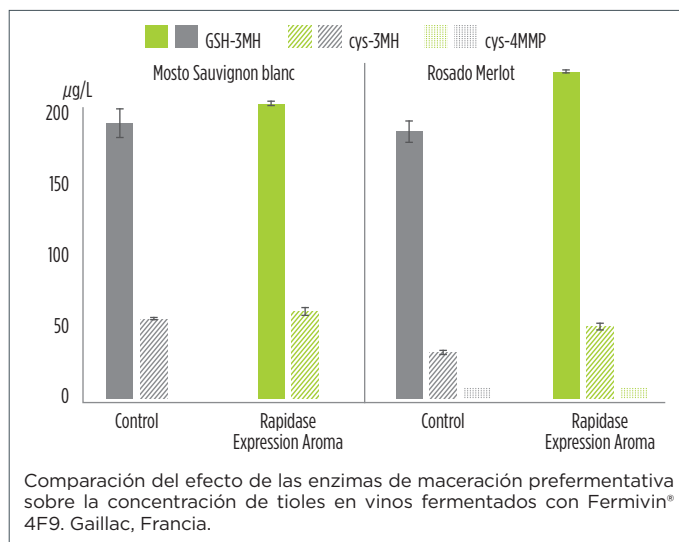
MACERACIONES EN BLANCO Y ROSADO		
Tª	DOSES	TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO
Por encima de 10 °C	2 g/100 Kg	3-6 horas
A 8-10 °C	3 g/100 Kg	

Nota: Para uvas de hollejos gruesos o cosecha temprana: de 2,5 a 3 g/100 Kg.

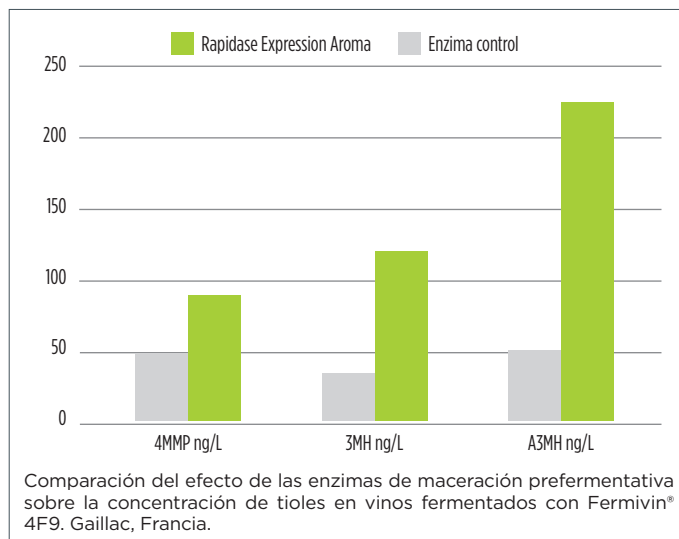
- Activa de 10 a 45 °C. La actividad aumenta con la temperatura. Temperaturas superiores a 50 °C inactivan **Rapidase Expression Aroma**.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino.
- Activa en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Se elimina con bentonita.

Probada y validada

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



Comparación del efecto de las enzimas de maceración prefermentativa sobre la concentración de tioles en vinos fermentados con Fermivin® 4F9. Gaillac, Francia.



Comparación del efecto de las enzimas de maceración prefermentativa sobre la concentración de tioles en vinos fermentados con Fermivin® 4F9. Gaillac, Francia.

Envase y conservación

- Disponible en frascos de 100 g y 1 Kg.
- Consérvese en un lugar seco y fresco entre 5 y 15 °C.
- Una vez abierto, este producto se puede utilizar hasta su fecha de caducidad.



Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich cuenta con la más larga trayectoria en la producción de enzimas para vinificación y mantiene su compromiso con la fiabilidad a través de su programa Quality for life™. Este compromiso le asegura que cualquier ingrediente dsm-firmenich que compre es seguro a nivel de calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad pero también que se fabrica de forma segura y sostenible.

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.