



Enzima para la extracción rápida y temprana de precursores de aromas durante la maceración de uvas tintas

Rapidase® Extra Fruit permite la extracción selectiva de los precursores del aroma afrutado contenidos en los hollejos de las uvas tintas. Su uso permite reducir el tiempo y la temperatura de maceración, así como hacer un menor uso de métodos mecánicos potencialmente oxidativos como los bazuqueos o largas maceraciones prefermentativas en frío.

Rapidase® Extra Fruit

Es una preparación de enzimas pectolíticas, microgranulada, con actividades secundarias esenciales para preservar el color. **Rapidase Extra Fruit** contiene niveles naturalmente bajos de antocianasa.

Dosis y modo de empleo

- Añadir lo antes posible en la estrujadora o durante la maceración.
- Diluir 10 veces antes de la adición.

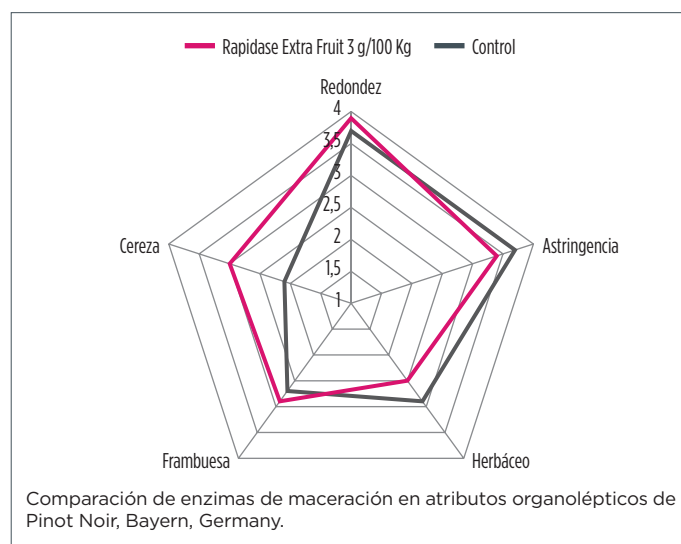
UVAS TINTAS	
Tª	DOSIS
8-12 °C (con maceración prefermentativa en frío)	3 g/100 Kg
> 20 °C (En maceración/fermentación tradicional)	2 g/100 Kg

Nota: Para uvas con hollejos gruesos o cosecha temprana: 3 g/100 Kg.

- Activa de 10 a 50 °C. La actividad aumenta con la temperatura; las temperaturas superiores a 50 °C inactivan **Rapidase Extra Fruit**.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y 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.



Conception graphique : studioag.com • 12/2025

Envase y conservación

- Disponible en frascos de 100 g y 1 Kg.
- Consérvese en lugar fresco y seco 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.