



## Enzima para la extracción rápida de color y polifenoles en maceraciones cortas

Las actuales exigencias de vinificación y producción hacen que a menudo sea necesario producir vinos tintos de calidad con tiempos de elaboración breves. **Rapidase® Fast Color** ha sido diseñado específicamente para permitir una máxima extracción de color y polifenoles durante procesos de maceración breves de las uvas tintas. Además, facilita las fases posteriores de escurrido, prensado y clarificación.

### Rapidase® Fast Color

Es un preparado líquido de enzimas pectolíticas con una amplia gama de actividades pectinasas y celulasas y hemicelulasas esenciales, específicamente indicado para debilitar las paredes celulares de los hollejos de la uva y permitir una liberación más rápida de polifenoles durante los procesos de maceración breves de las uvas tintas. **Rapidase Fast Color** contiene niveles naturalmente insignificantes de *Cinamil esterasa* (nFCE) y actividad antocianasa.

### Dosis y modo de empleo

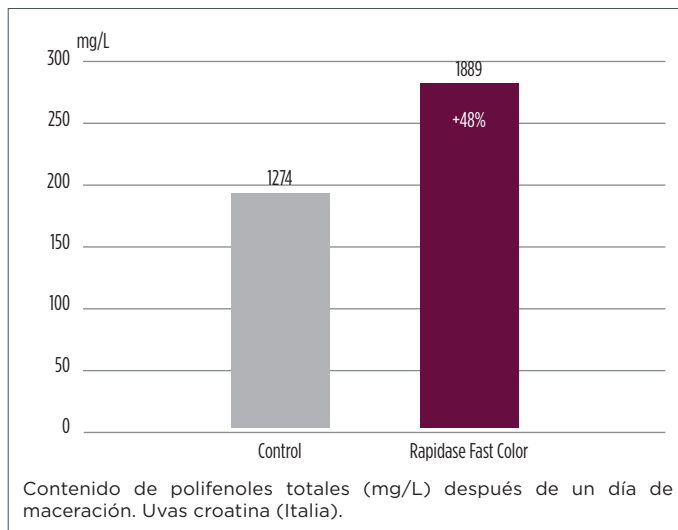
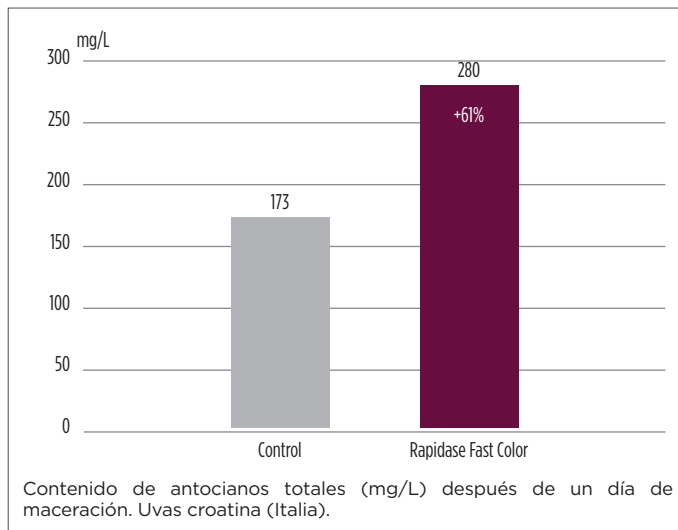
- Añadir lo antes posible en la estrujadora o durante la maceración.
- Diluir 10 veces antes de la adición.

UVAS TINTAS	
CONDICIONES	DOSIS
Cosecha temprana y maceración inferior a 3 días	3 mL/100 Kg
Maceración de más de 3 días	1-2 mL/100 Kg

- Activa de 10 a 50 °C. La actividad aumenta con la temperatura. Temperaturas superiores a 55 °C inactivan **Rapidase Fast Color**.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO<sub>2</sub>.
- 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.



### Envase y conservación

- Disponible en bidones de plástico de 5 Kg.
- Consérvese refrigerado entre 4 y 8 °C.



#### 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.