



Enzima para la revelación rápida y completa de los precursores de aromas varietales

Rapidase® Revelation Aroma permite una mayor liberación de los precursores del aroma de los vinos blancos y tintos. Su uso permite obtener vinos con un bouquet más intenso y complejo.

Rapidase® Revelation Aroma

Es una preparación de enzimas pectolíticas microgranulada con las cuatro actividades esenciales α y β -glucosidasas..

Dosis y modo de empleo

- **Rapidase Revelation Aroma** se utiliza en mosto y vino para conseguir la máxima eficacia en la mejora del aroma.
- Diluir 10 veces antes de la adición.
- Una vez alcanzada la intensidad aromática deseada, eliminar la enzima mediante un tratamiento con 10 g/hL de bentonita sódica.

REVELACIÓN DEL AROMA VARIETAL			
T°	VINO	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
Por encima de 15 °C	Blanco	1g/hL	El protocolo del Test Revelation Aroma para determinar la dosis y el tiempo de contacto más adecuados está disponible más abajo
	Tinto	2 g/hL	
Por debajo de 12 °C	Blanco	2 g/hL	
	Tinto	3 g/hL	

SOLUCIÓN PARA EL AROMA A HUMO			
T° RECOMENDADA	VINO	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
> 16 °C	Tinto/Blanco	5 - 10 g/hL	2 semanas

Nota: Para el aroma a humo, y después del tratamiento enzimático, añadir 2 x 20 g/hL de **Extraferm® D'tox** en dos adiciones sucesivas a intervalos de 48h.

- Activa de 10 a 40 °C. La actividad aumenta con la temperatura, las temperaturas superiores a 50 °C inactivan **Rapidase Revelation Aroma**.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO_2 .
- Se elimina con bentonita.

Probada y validada

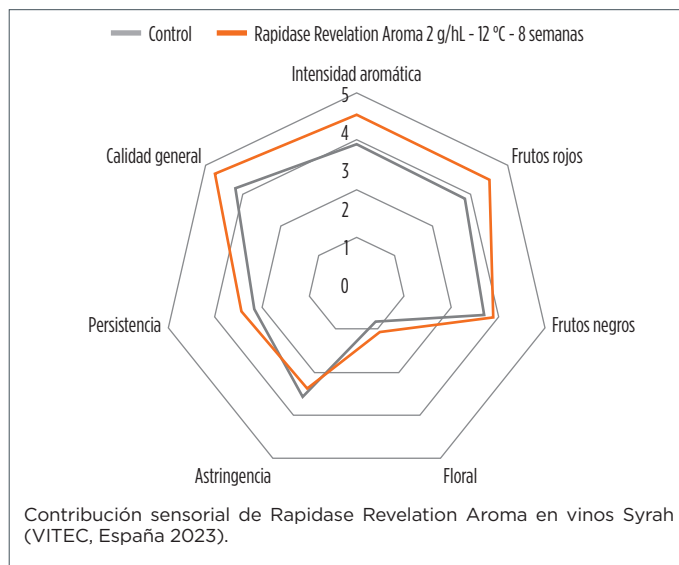
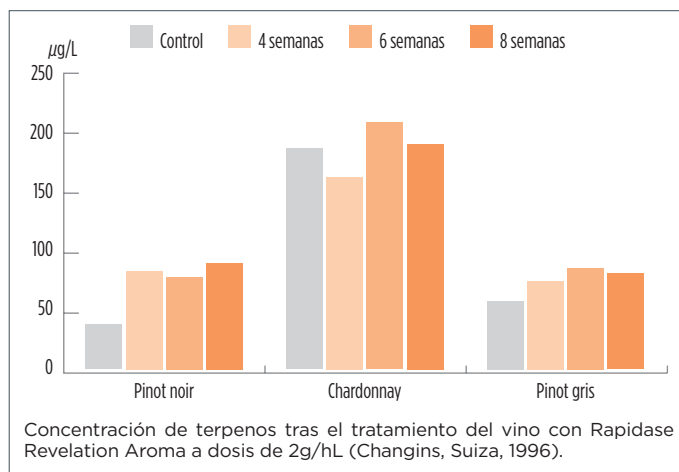
Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



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.



Envase y conservación

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

Revelación de aromas varietales
Eliminación del olor a humo

