

Enzyme pour l'extraction rapide et précoce des précurseurs d'arômes en macération pour vins blancs et rosés

La macération pelliculaire permet d'intensifier l'intensité et la complexité aromatiques. **Rapidase® Expression Aroma** permet l'extraction ciblée de précurseurs d'arômes comme les thiols contenus dans les pellicules des raisins, sans extraire de composés indésirables (polyphénols). Son utilisation garantit une intégrité suffisante de la pellicule pour ne pas causer de problème au pressurage. Elle permet également de réduire le temps de macération et peut remplacer des actions mécaniques potentiellement oxydatives.

Rapidase® Expression Aroma

Est une préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques à activités secondaires essentielles. **Rapidase Expression Aroma** contient naturellement des niveaux d'activités négligeables de Cinnamyl esterase (nFCE) permettant de préserver la fraîcheur aromatique quelle que soit la levure de vinification utilisée.

Mode d'emploi et dosage

- Ajouter le plus tôt possible sur le raisin à la réception, au fouloir, en macération ou au pressurage.
- Diluer 10 fois avant ajout.

MACÉRATIONS BLANCS ET ROSÉS		
T°	DOSE	TEMPS DE CONTACT MINIMUM
> 10 °C	2 g/100 Kg	3 à 6 heures
Entre 8 et 10 °C	3 g/100 Kg	

Remarque

En présence de baies à pellicule épaisse ou de vendange précoce : 2,5 à 3 g/100 Kg.

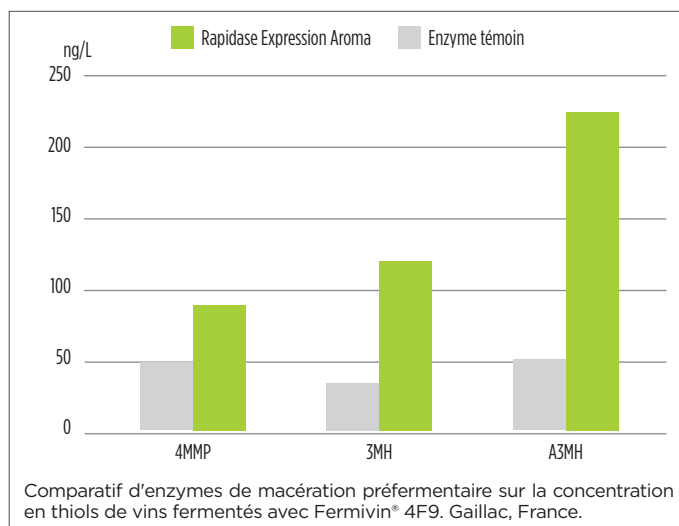
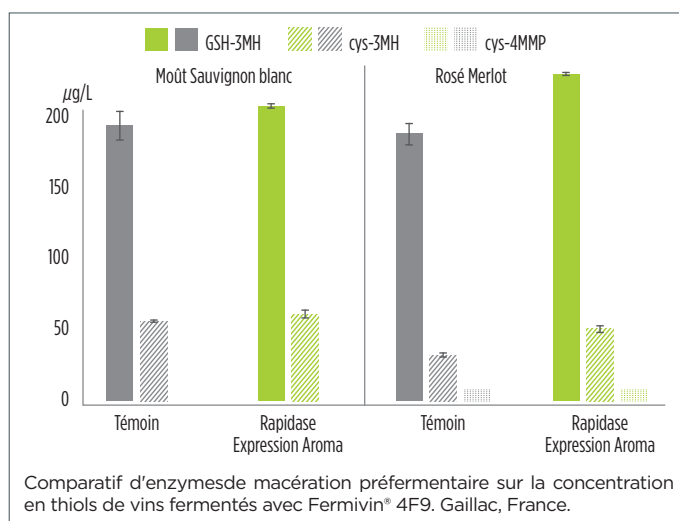
- Active de 10 à 45 °C. Son activité augmente avec la température.
- Au-delà de 50°C, **Rapidase Expression Aroma** est inactive.
- Active dans la gamme de pH du vin.
- Active en présence de doses normales de SO₂.
- Éliminée par la bentonite.

Testée et validée

Pour offrir la meilleure efficacité dans son application, chaque formulation de **Rapidase** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus renommés au monde, et **validée** en cave à l'échelle de la production. Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests, de même que pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme dans vos conditions spécifiques.

Les enzymes dsm-firmenich vous apportent la tranquillité d'esprit
dsm-firmenich jouit de l'ancienneté la plus longue sur le marché de production des enzymes destinées à l'œnologie et s'engage sur sa fiabilité au travers du programme Quality for life™. Cet engagement vous assure que tous les produits dsm-firmenich que vous achetez sont garantis en termes de qualité, fiabilité, reproductibilité et traçabilité, et qu'ils sont fabriqués selon des procédés sûrs et durables.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.



Conditionnement et conservation

- Disponible en pots de 100 g et 1 Kg.
- Conserver dans un endroit sec et frais, entre 5 et 15 °C.
- Une fois ouvert, le produit peut être utilisé jusqu'à sa date limite d'utilisation.