



## Enzyme pour l'extraction optimisée de la couleur et des polyphénols des vins rouges

**Rapidase® Extra Color** permet une extraction ciblée de la couleur et des polyphénols contenus dans la pellicule des baies de raisin. Son utilisation permet d'optimiser les actions mécaniques, moins spécifiques et potentiellement néfastes, comme le pigeage et le délestage.

### Rapidase® Extra Color

Est une préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques à activités secondaires essentielles. **Rapidase Extra Color** contient naturellement des niveaux négligeables d'activités Cinnamyl esterase (nFCE) et d'anthocyanases.

### Mode d'emploi et dosage

- Ajouter le plus tôt possible au fouloir ou en macération.
- Diluer 10 fois avant ajout.

RAISINS ROUGES	
T° RECOMMANDÉE	DOSE
22-28 °C	2-3 g/100 Kg

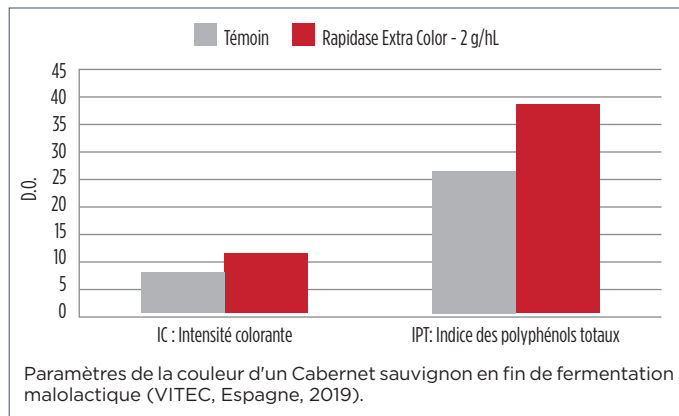
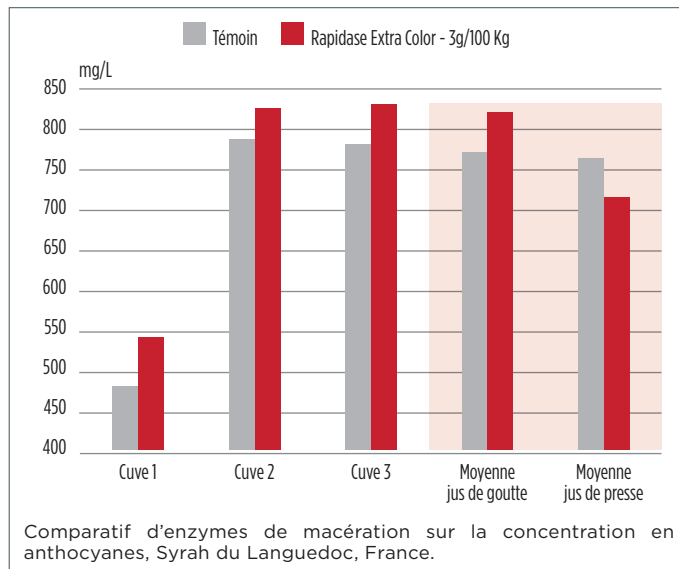
#### Remarque

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

- Active de 10 à 50 °C. Son activité augmente avec la température.
- Au-delà de 50°C Rapidase Extra Color est inactivée.
- Active dans la gamme de pH du vin.
- Active en présence de doses normales de SO<sub>2</sub>.
- 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 oenologie 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.



### 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.



#### 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'oenologie 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.