



## Enzyme pour l'extraction rapide et précoce des précurseurs d'arômes en macération de vendanges rouges

**Rapidase® Extra Fruit** permet une extraction ciblée des précurseurs d'arômes fruités contenus dans la pellicule des baies de raisins rouges. Son utilisation assure une diminution du temps et de la température de macération, et un recours moindre aux actions mécaniques potentiellement oxydatives comme le pigeage ou la macération préfermentaire à froid prolongée.

### Rapidase® Extra Fruit

Est une préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques à activités secondaires essentielles garanties de la préservation de la couleur. **Rapidase Extra Fruit** contient naturellement des niveaux faibles d'anthocyanases.

### Mode d'emploi et dosage

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

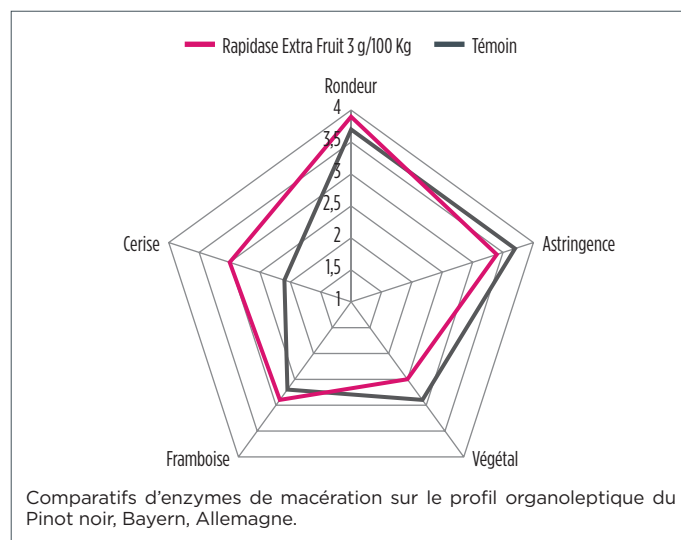
RAISINS ROUGES	
T°	DOSE
8 à 12 °C (en cas de macération pré-fermentaire à froid)	3 g/100 Kg
> 20 °C (en cas de macération traditionnelle/fermentation)	2 g/100 Kg

**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 Fruit** est inactivée.
- Active dans la gamme de pH du vin et 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 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.



### 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'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.