



Enzyme pour le pressurage rapide et efficace du raisin

Rapidase® Extra Press libère le jus des raisins blancs en affaiblissant la résistance de leur peau ainsi que la capacité de rétention d'eau des pectines. Son utilisation augmente les rendements en jus et permet un pressurage plus doux et plus court, préservant ainsi le raisin de l'oxydation.

Rapidase® Extra Press

Est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques à activités secondaires essentielles permettant de faciliter le pressurage et la clarification des moûts. **Rapidase Extra Press** contient naturellement des niveaux négligeables de Cinnamyl esterase (nFCE) afin de préserver la fraîcheur aromatique des vins quel que soit votre choix de levure. **Rapidase Extra Press** permet aussi d'atténuer l'empreinte carbone et écologique du process de la vinification, en minimisant l'utilisation d'énergie.

Mode d'emploi et dosage

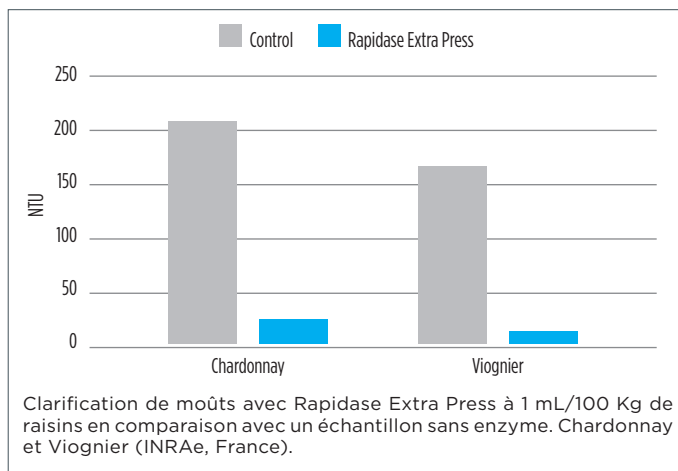
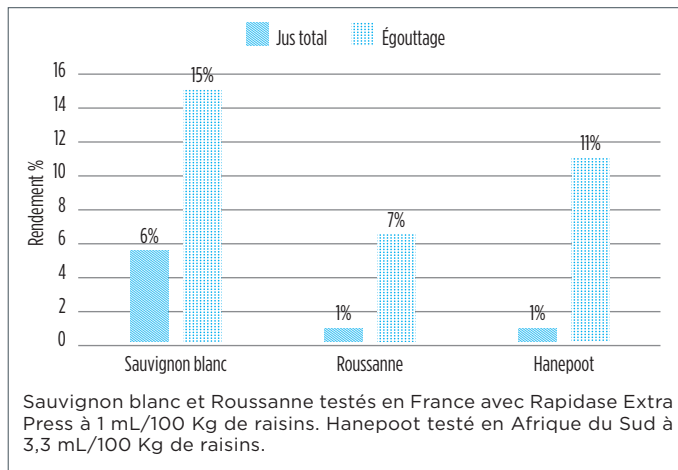
- Ajouter le plus tôt possible au raisin, à la réception, au fouloir ou au pressoir.
- Diluer 10 fois avant ajout.
- Éviter d'écouler les jus immédiatement après ajout des enzymes afin de permettre une répartition homogène des enzymes sur les raisins.
- Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine négatif déterminera le temps de contact suffisant. Le protocole du **"Test Pectine de Rapidase"** est disponible en flashant le QR code en bas de page.

RAISINS BLANCS	
CONDITIONS	DOSE
Sur raisins éraflés	1,5-2 mL/100 Kg
Sur vendange entière	2-2,5 mL/100 kg

- Active de 10 à 45 °C. Son activité augmente avec la température.
- Active dans la gamme de pH du vin et 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 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 bidons plastiques de 20 Kg.
- Conserver au frais, entre 4 et 8 °C.



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.

Découvrez davantage sur le test pectine



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.