



Enzyme pour l'extraction rapide de la couleur et des polyphénols lors de macérations courtes

Les contraintes liées à la production et les techniques de vinification actuelles impliquent souvent de produire des vins rouges de qualité dans un délai court. **Rapidase® Fast Color** a été spécialement conçue pour optimiser l'extraction de la couleur et des polyphénols au cours de la macération courte de vendanges rouges. Les étapes successives d'écoulage, de pressurage et de clarification en sont également facilitées.

Rapidase® Fast Color

Est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques présentant un large spectre d'activités pectinase et cellulase et hémicellulase essentielles, particulièrement adaptées à la dégradation des parois cellulaires des pellicules de raisin, permettant ainsi une libération plus rapide des polyphénols lors des macérations courtes de vendanges rouges. **Rapidase Fast Color** contient naturellement des niveaux négligeables d'activités cinnamyl estérase (nFCE) et d'anthocyanases.

Mode d'emploi et dosage

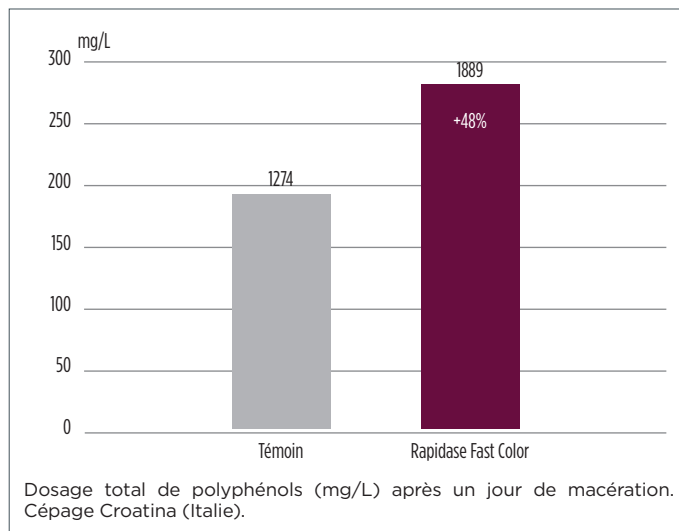
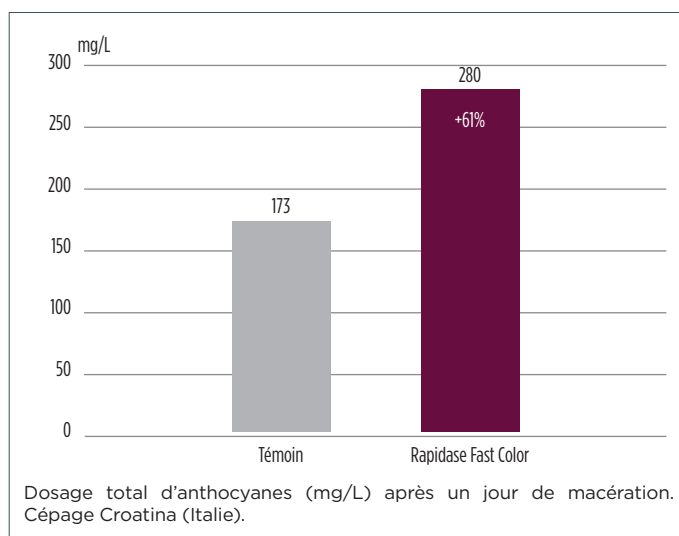
- Ajouter le plus tôt possible au fouloir ou en macération.
- Diluer 10 fois avant ajout.

RAISINS ROUGES	
CONDITIONS	DOSE
Vendange précoce ou macération inférieure à 3 jours	3 mL/100 Kg
Macération supérieure à 3 jours	1-2 mL/100 Kg

- Active de 10 à 50 °C. Son activité augmente avec la température, mais si celle-ci dépasse 55 °C, **Rapidase Fast Color** devient inactive.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations 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 5 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.

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.