



## Enzyme pour la révélation complète et rapide des précurseurs d'arômes variétaux

**Rapidase® Revelation Aroma** permet une libération optimisée des précurseurs d'arômes contenus dans les vins blancs et rouges. Son utilisation permet d'obtenir des vins révélant un bouquet intense et complexe.

### Rapidase® Revelation Aroma

Est une préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques contenant les quatre activités essentielles des  $\alpha$  et  $\beta$ -glycosidases.

### Mode d'emploi et dosage

- **Rapidase Revelation Aroma** s'utilise sur le moût et le vin pour un impact maximal de la révélation aromatique.
- Diluer 10 fois avant ajout.
- Une fois l'intensité aromatique désirée obtenue, éliminer l'enzyme par traitement à la bentonite de sodium à 10 g/hL.

RÉVÉLATION DES AROMES VARIÉTAUX			
T°	VIN	DOSE	TEMPS DE CONTACT
> 15 °C	Blanc	1 g/hL	Protocole du "Test Pectine Rapidase" disponible ci-après pour déterminer la dose et le temps de contact adaptés
	Rouge	2 g/hL	
< 12 °C	Blanc	2 g/hL	
	Rouge	3 g/hL	

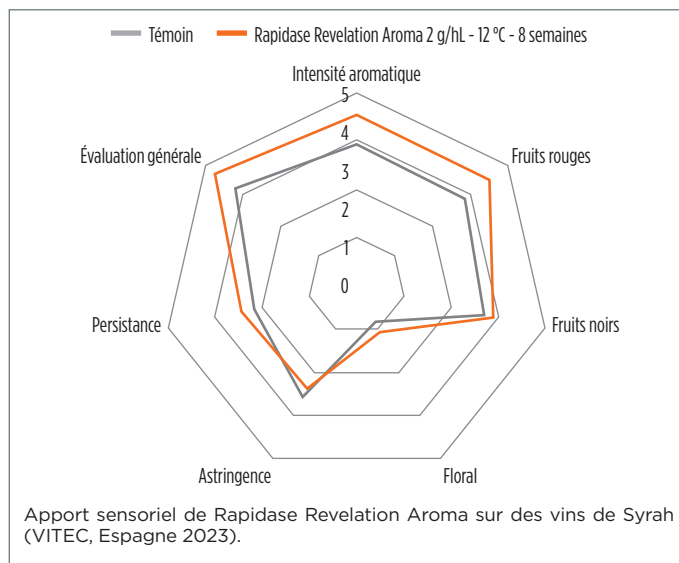
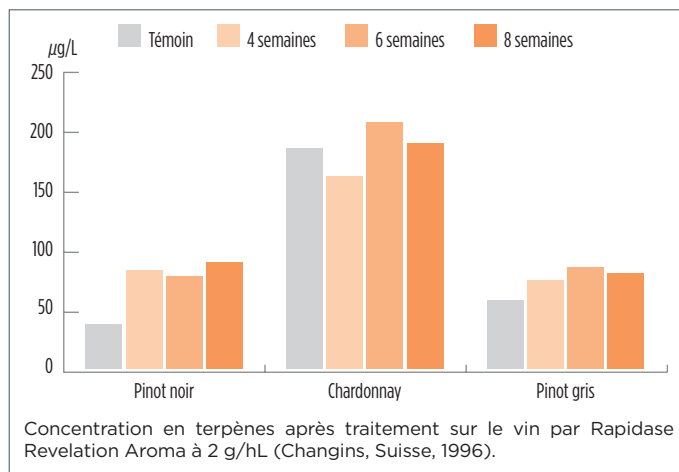
ÉLIMINATION DE L'ODEUR DE FUMÉE			
T°	VIN	DOSE	TEMPS DE CONTACT
> 16 °C	Rouge/Blanc	5 - 10 g/hL	2 semaines

**Note:** Après traitement enzymatique, traiter le vin avec **Extraferm® D'tox** (2 x 20 g/hL à 48 h d'intervalle).

- Active de 10 à 40 °C. Son activité augmente avec la température.
- Au-delà de 50°C, **Rapidase Revelation Aroma** 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 plastiques de 100 g.
- À conserver dans un endroit frais et sec, 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.

Révélation des arômes variétaux  
Élimination de l'odeur de fumée



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.