



## Enzima per il rilascio rapido e precoce di molecole che contribuiscono alla morbidezza gusto e agli aromi nei vini affinati sulle fecce

**Rapidase® Batonnage** migliora il rilascio di mannoproteine e altri colloidali benefici contenuti nelle cellule di lievito morte, naturalmente presenti nelle fecce di vino. Il suo utilizzo permette di ottenere vini con maggiore morbidezza, migliore equilibrio e più aromaticità.

### Rapidase® Batonnage

Disponibile in entrambe le forme, liquida e microgranulata, **Rapidase Batonnage** è un preparato enzimatico a base di  $\beta$ -D -glucanasi. **Rapidase Batonnage** contribuisce alla degradazione delle pareti cellulari dei lieviti. Il rilascio di molecole che contribuiscono alla morbidezza, alla rotondità e al profilo aromatico è accelerato e incrementato.

### Istruzioni per l'uso e dosi

- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.
- Risultati migliori si possono ottenere con l'aggiunta di 10-20 g/hL di scorze di lievito **Extraferm® D'tox**.

VINI BIANCHI E ROSSI		
T°	DOSI	TEMPO MINIMO DI CONTATTO
Superiore a 15 °C	2 g/hL (mL/hL)	4 settimane (con agitazione giornaliera)
Tra 10 e 15 °C	2,5 g/hL (mL/hL)	

- Attivo da 10 a 55 °C. L'attività aumenta con la temperatura, temperature superiori a 55 °C inattivano **Rapidase Batonnage**.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO<sub>2</sub>.
- Eliminato con bentonite.

### Testato e verificato

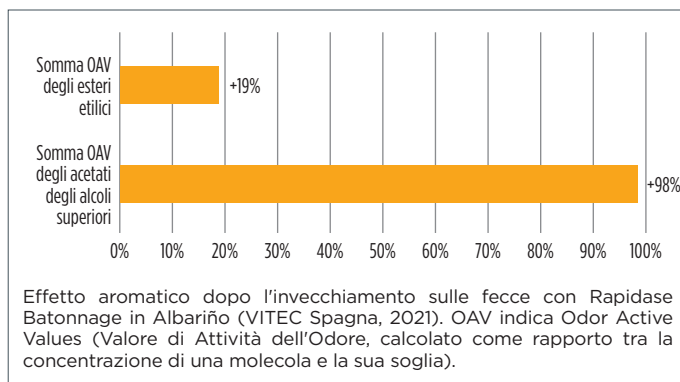
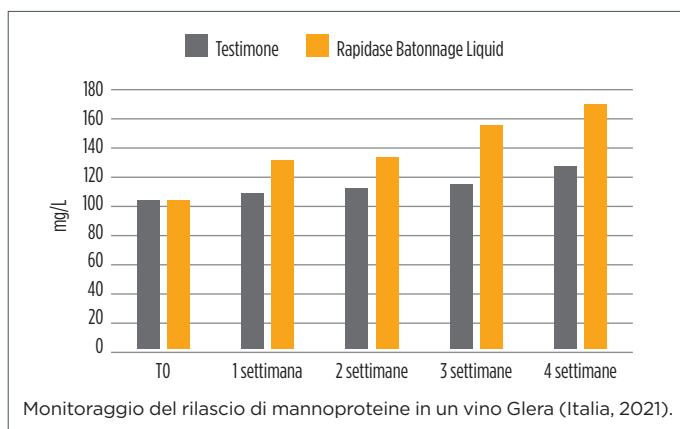
Per offrire la migliore efficienza nell'applicazione, ogni formulato **Rapidase** è sviluppato e **testato** collaborando con i più rinomati istituti di ricerca enologica a livello mondiale, e **validato** nelle cantine su scala reale di produzione. Il nostro personale tecnico e commerciale è disponibile per fornire i risultati dei test e per assistervi nella valutazione delle prestazioni superiori dei prodotti nelle vostre condizioni specifiche.



#### Con gli enzimi dsm-firmenich arriva la Tranquillità

dsm-firmenich vanta la più lunga tradizione nella produzione di enzimi enologici e si impegna a garantirne l'affidabilità attraverso il programma Quality for Life™. Questo impegno ti garantisce che tutti gli ingredienti dsm-firmenich che acquisti sono sicuri in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità, ma sono anche prodotti in modo sicuro e sostenibile.

Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.



### Confezioni e conservazione

- **Rapidase Batonnage L** è disponibile in fusti da 1 Kg:
  - conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.
- **Rapidase Batonnage MG** è disponibile in confezioni da 100 g:
  - conservare in un luogo fresco e asciutto tra 5 e 15 °C
  - una volta aperto, il prodotto può ancora essere utilizzato entro la data di scadenza.