



Enzima per l'estrazione rapida e precoce dei precursori d'aroma nelle macerazioni in bianco e rosato

Il contatto con la buccia consente una maggiore intensità e complessità dell'aroma. **Rapidase® Expression Aroma** consente l'estrazione mirata dei precursori aromatici quali i tioli contenuti nelle bucce dell'uva senza estrarre composti indesiderati come i polifenoli. Il suo utilizzo mantiene un'integrità della buccia sufficiente a non compromettere la successiva pressatura, consente di ridurre i tempi di macerazione e potenzialmente sostituisce metodi meccanici più ossidativi.

Rapidase® Expression Aroma

È un preparato enzimatico pectolitico microgranulato con attività collaterali essenziali. **Rapidase Expression Aroma** contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE) per preservare la freschezza dell'aroma qualunque sia la scelta del lievito.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere il più presto possibile alle uve al ricevimento, nella pigiatrice, in macerazione o in pressa.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.

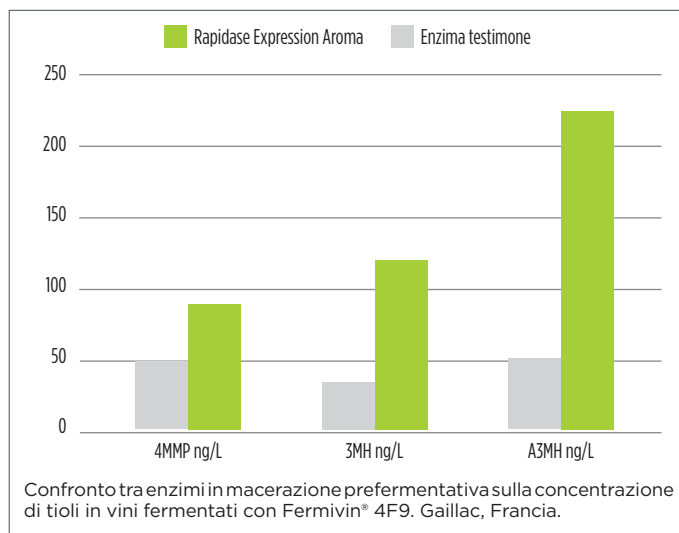
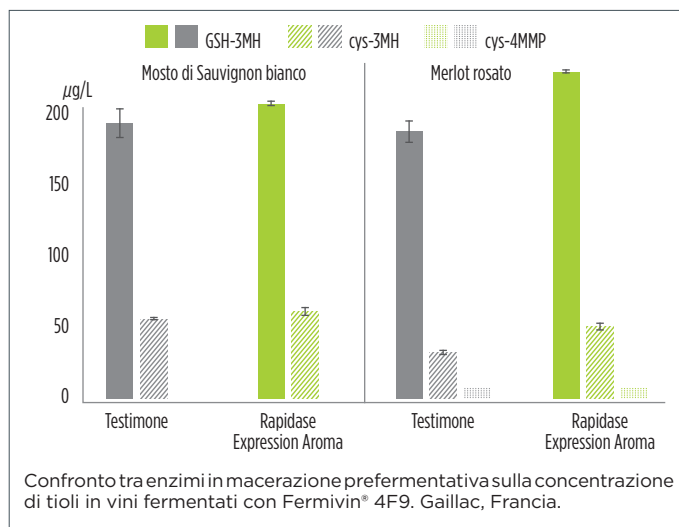
MACERAZIONE BIANCHI E ROSATI		
T°	DOSI	TEMPO DI CONTATTO CONSIGLIATO
Superiore a 10 °C	2 g/100 Kg	3-6 ore
Tra 8 e 10 °C	3 g/100 Kg	

Nota: per uve a buccia spessa o in caso di vendemmia precoce: da 2,5 a 3 g/100 Kg.

- Attivo da 10 a 45 °C. L'attività aumenta con la temperatura, temperature superiori a 50 °C inattivano **Rapidase Expression Aroma**.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino.
- Attivo in presenza di concentrazioni standard di SO₂.
- 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.



Confezioni e conservazione

- Disponibile in contenitori di plastica da 100 g e 1 Kg.
- 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.



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.