



Enzima per l'estrazione rapida e precoce dei precursori aromatici nella macerazione di uve rosse

Rapidase® Extra Fruit consente l'estrazione mirata dei precursori aromatici fruttati contenuti nelle bucce delle uve rosse. Il suo utilizzo consente di diminuire i tempi e la temperatura di macerazione nonché di ridurre l'uso di metodi meccanici potenzialmente ossidativi quali follature o macerazione prolungata a freddo.

Rapidase® Extra Fruit

Is a microgranulated pectolytic enzyme preparation with essential side activities in order to preserve color. **Rapidase Extra Fruit** contains naturally low levels of anthocyanase.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere il più presto possibile nella pigiatrice, oppure in macerazione.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.

| UVE ROSSE | |
|--|------------|
| T° | DOSI |
| 8-12 °C (Durante la macerazione prefermentativa a freddo) | 3 g/100 Kg |
| > 20 °C (Quando macerazione/ fermentazione tradizionale) | 2 g/100 Kg |

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

- A Attivo da 10 a 50 °C. L'attività aumenta con la temperatura, temperature superiori a 50 °C inattivano Rapidase Extra Fruit.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e 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.