



Enzima per l'estrazione rapida di colore e polifenoli in processi di macerazione breve

I moderni vincoli di vinificazione e produzione rendono spesso necessario produrre vini rossi di qualità con tempi di lavorazione ridotti. **Rapidase® Fast Color** è stato studiato specificamente per consentire la massima estrazione di colore e polifenoli durante i processi di macerazione brevi delle uve rosse. Sono agevolate anche le successive fasi di sgrondo, torchiatura e chiarifica.

Rapidase® Fast Color

È un preparato enzimatico pectolitico liquido con un ampio spettro di attività pectinasi e cellulase ed emicellulasi essenziali, specificamente indicato per l'indebolimento delle pareti cellulari della buccia dell'uva consentendo un rilascio più rapido dei polifenoli in un tempo di macerazione breve delle uve rosse.

Rapidase Fast Color contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE) e di attività antocianasica.

Istruzioni per l'uso e dosi

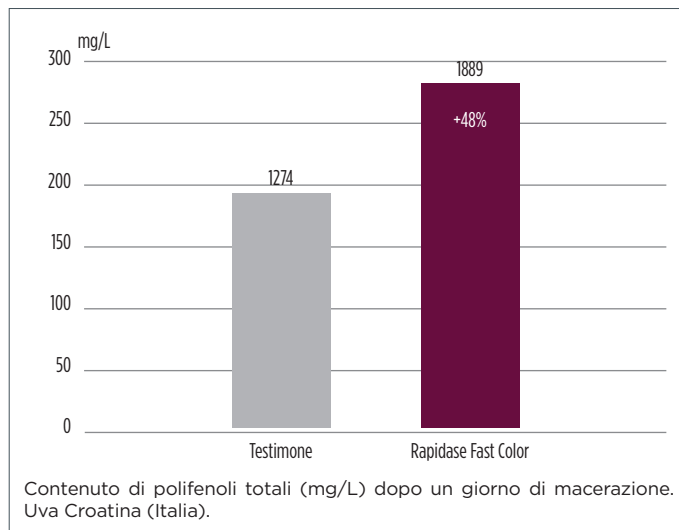
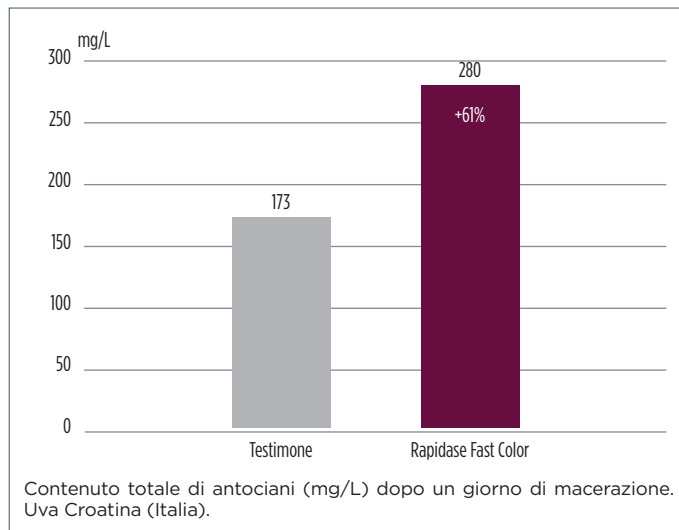
- Aggiungere il più presto possibile nella pigiatrice, oppure in macerazione.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.

UVE ROSSE	
CONDIZIONI	DOSI
Vendemmia anticipata e macerazione inferiore a 3 giorni	3 mL/100 Kg
Macerazione superiore a 3 giorni	1-2 mL/100 Kg

- Attivo da 10 a 50 °C. L'attività aumenta con la temperatura, temperature superiori a 55 °C inattivano **Rapidase Fast Color**.
- 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 fusti da 5 Kg.
- Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.



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.