



Enzima para a libertação rápida e precoce de moléculas que contribuem para a sensação de boca e aromas em vinhos envelhecidos sobre borras

Rapidase® Batonnage aumenta a libertação de manoproteínas e outros colóides benéficos contidos em células de levedura mortas naturalmente presentes nas borras do vinho. A sua utilização permite obter vinhos com maior sensação de boca, melhor equilíbrio e mais aromáticos.

Rapidase® Batonnage

Disponível em ambas as formas, líquida e microgranulada, **Rapidase Batonnage** é uma preparação enzimática β -D-glucanase. A preparação **Rapidase Batonnage** contribui para a degradação das paredes celulares da levedura. A libertação de moléculas que contribuem para a sensação de boca, a redondez e o perfil aromático é acelerada e intensificada.

Instruções de uso e dosagem

- Diluir em 10 vezes antes da adição.
- Melhor resultados podem ser obtidos com uma adição de 10 a 20 g/hL de cascas de levedura **Extraferm® D'tox**.

VINHOS BRANCOS E TINTOS		
T°	DOSE	TEMPO MÍNIMO DE CONTACTO
Acima de 15 °C	2 g/hL (mL/hL)	4 semanas (com um Batonnage diário)
Com 10-15 °C	2,5 g/hL (mL/hL)	

- É ativa de 10 a 55 °C; A atividade aumenta com a temperatura e temperaturas acima de 55 °C inativam **Rapidase Batonnage**.
- É ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂.
- Eliminada pela bentonite.

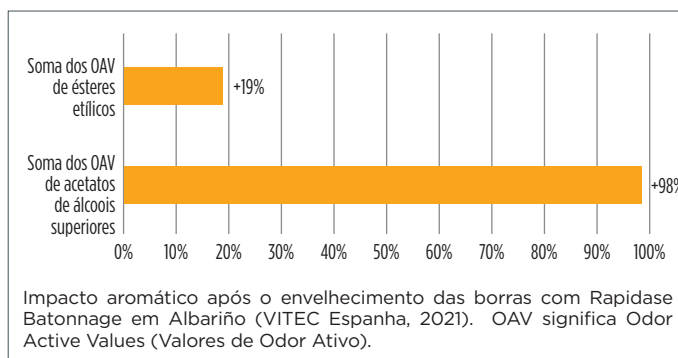
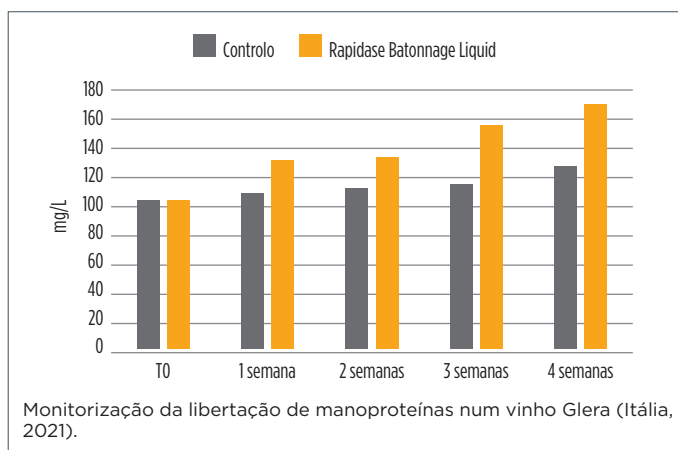
Testado e validado

Para uma melhor eficácia, a formulação de cada enzima na gama **Rapidase** foi desenvolvida e **testada** em cooperação com vários centros de investigação de renome e foi **validada** sob condições reais de produção em adega.

A tranquilidade vem com as enzimas dsm-firmenich

A dsm-firmenich tem o mais longo histórico na produção de enzimas enológicas e compromete a sua fiabilidade através do seu programa Quality for Life™. Este compromisso garante que quaisquer ingredientes dsm-firmenich adquiridos sejam seguros em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, mas são também produzidos de uma forma segura e sustentável.

Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.



Embalagem e conservação

- **Rapidase Batonnage L** está disponível em tambores de plástico de 1 Kg:
 - conservar refrigerado de 4 a 8 °C.
- **Rapidase Batonnage MG** está disponível em frascos de 100 g:
 - conservar num local seco e fresco entre 5 e 15 °C
 - depois de aberto, o produto ainda pode ser usado dentro do prazo de validade.