



## Enzima para a extração rápida e precoce dos precursores aromáticos na maceração das uvas tintas

**Rapidase® Extra Fruit** permite uma extração específica dos precursores aromáticos frutados contidos nas películas das uvas tintas. A sua utilização permite reduzir o tempo de maceração e a temperatura, bem como, fazer um menor uso dos métodos mecânicos potencialmente oxidativos, tais como pisas ou macerações a frio prolongadas.

### Rapidase® Extra Fruit

É uma preparação enzimática pectolítica microgranulada com atividades secundárias essenciais para preservar a cor. **Rapidase Extra Fruit** contém níveis de anthocyanase naturalmente baixos.

### Instruções de uso e dosagem

- Adicionar o mais cedo possível no desengaçador ou na maceração.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.

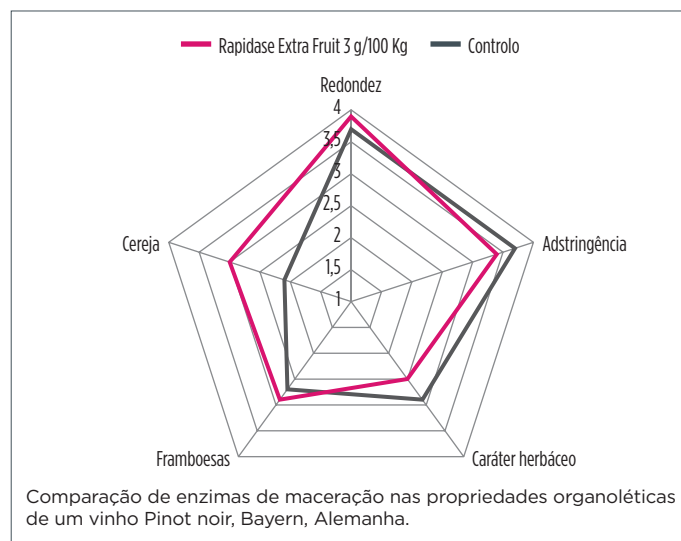
UVAS TINTAS	
T°	DOSE
8-12 °C (Com uma maceração pré-fermentativa a frio)	3 g/100 Kg
> 20 °C (When traditional maceration/fermentation)	2 g/100 Kg

**Nota: Para uvas de casca grossa ou vindima precoce: 3 g/100 Kg.**

- É ativa de 10 a 50 °C. A atividade aumenta com a temperatura. Temperaturas acima de 50°C inativam **Rapidase Extra Fruit**.
- É ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO<sub>2</sub>.
- 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.



### Embalagem e conservação

- Disponível em frascos de plástico de 100 g e 1 Kg.
- 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.



#### 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.