



Enzima para uma extração rápida de cor e de polifenóis em processos de maceração curtos

A vinificação moderna e as restrições de produção são muitas vezes necessárias para a produção de vinhos tintos de qualidade num curto espaço de tempo de processamento. **Rapidase® Fast Color** foi concebida especificamente para permitir uma máxima extração de cor e de polifenóis durante processos de maceração curtos das uvas tintas. As etapas subsequentes de desencuba, prensagem e clarificação são também facilitadas.

Rapidase® Fast Color

É uma preparação líquida de enzimas pectolíticas com uma ampla gama de atividades de pectinase e atividades essenciais de celulase e hemicelulase, especificamente adequada para o enfraquecer das paredes celulares da película da uva e permitir uma libertação mais rápida de polifenóis durante um curto período de maceração de uvas tintas. **Rapidase Fast Color** contém naturalmente níveis negligenciáveis de cinamil esterase (nFCE) e atividade de anthocyanase.

Instruções de uso e dosagem

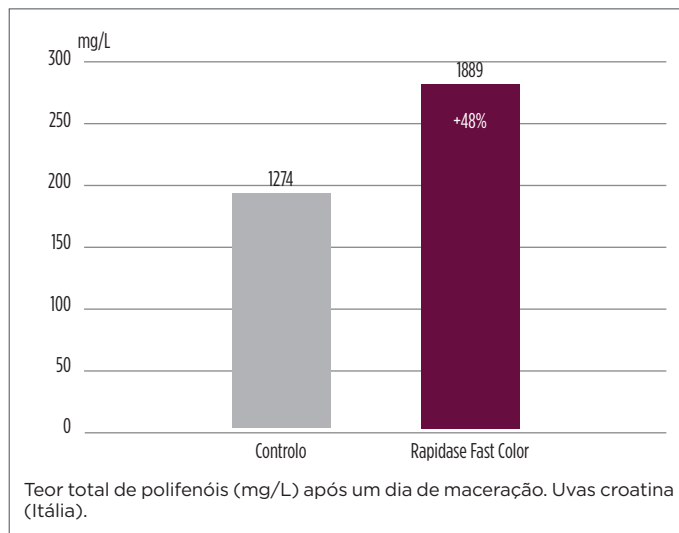
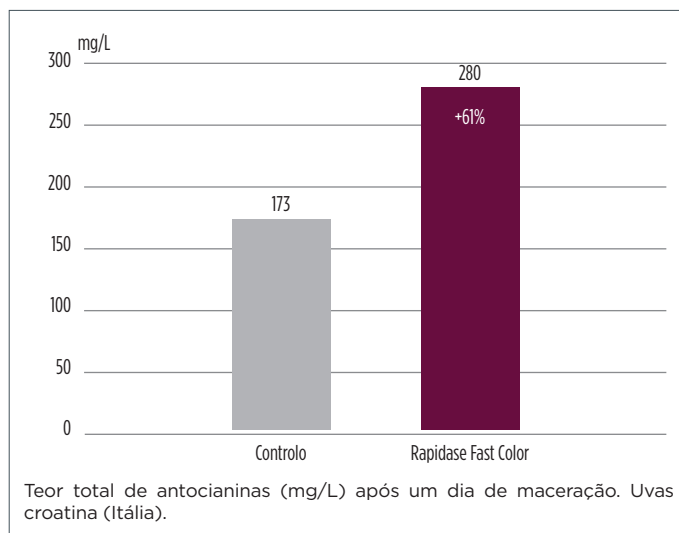
- Adicionar o mais cedo possível no desengaçador ou na maceração.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.

UVAS TINTAS	
CONDIÇÕES	DOSE
Colheita precoce e menos de 3 dias de maceração	3 mL/100 Kg
Mais de 3 dias de maceração	1-2 mL/100 Kg

- É ativa de 10 a 50°C; A atividade aumenta com a temperatura. Temperaturas acima de 55 °C inativam **Rapidase Fast Color**.
- 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 adegas.



Embalagem e conservação

- Disponível em tambores de plástico de 5 Kg.
- Conservar refrigerado de 4 a 8 °C.



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.