



## Enzima para uma revelação rápida e completa de precursores de aromas varietais

**Rapidase® Revelation Aroma** permite uma maior libertação de precursores de aroma contidos nos vinhos brancos e tintos. A sua utilização permite obter vinhos com um bouquet intenso e multidimensional.

### Rapidase® Revelation Aroma

É uma preparação enzimática pectolítica microgranulada com as quatro atividades essenciais de  $\alpha$  e  $\beta$ -glicosidasas.

### Instruções de uso e dosagem

- **Rapidase Revelation Aroma** é usada em mostos e vinhos para maximizar a eficiência na intensificação aromática.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.
- Quando a intensidade aromática desejada for alcançada, remover a enzima com um tratamento de 10 g/hL de bentonite de sódio.

REVELAÇÃO DO AROMA VARIETAL			
T°	VINHO	DOSE	TEMPO DE CONTACTO
Acima de 15 °C	Branco	1g/hL	Um protocolo de teste <b>Rapidase Revelation Aroma</b> para determinar a dose e o tempo de contacto mais adaptados está disponível abaixo
	Tinto	2 g/hL	
Abaixo de 12 °C	Branco	2 g/hL	
	Tinto	3 g/hL	

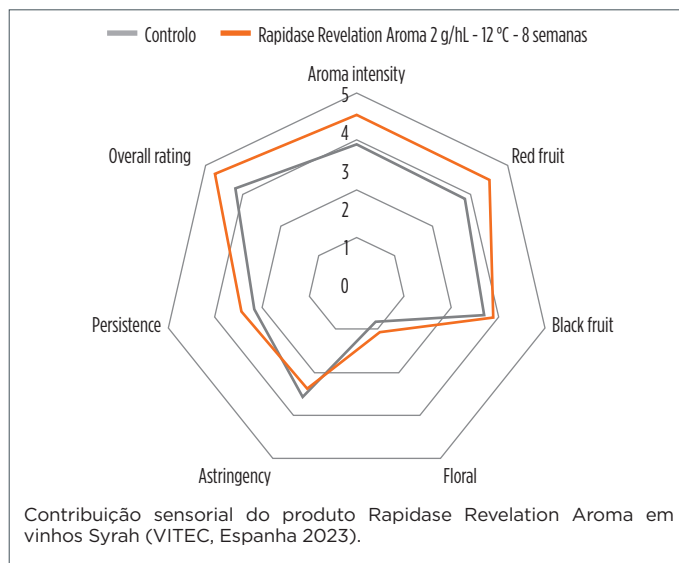
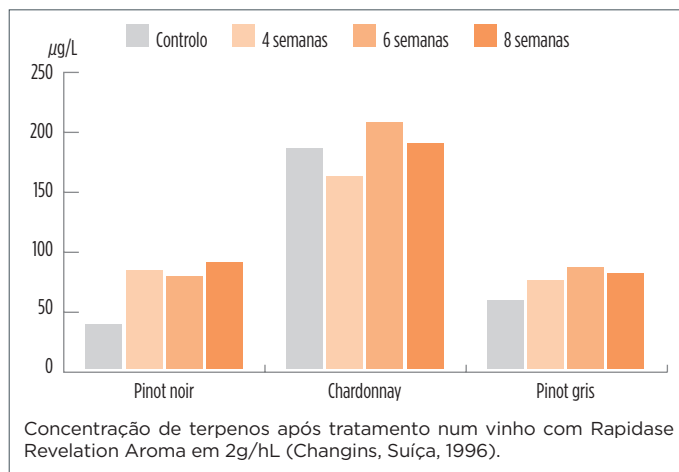
REVELAÇÃO DO AROMA VARIETAL			
T° RECOMENDADA	VINHO	DOSE	TEMPO DE CONTACTO
> 16 °C	Tinto/Branco	5 - 10 g/hL	2 semanas

**Nota: Para remoção de fumaça, e após o tratamento enzimático, adicione 2 x 20 g/hL de Extraferm® D'tox em duas adições sucessivas com intervalos de 48 horas.**

- É ativa de 10 a 40 °C; A atividade aumenta com a temperatura. Temperaturas acima de 50 °C inativam o **Rapidase Revelation Aroma**.
- 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.
- Deve ser conservado num local seco e fresco entre 5 e 15 °C.
- Depois de aberto, o produto ainda pode ser utilizado 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.

Revelação do aroma varietal  
Remoção de sabor de fumaça.