

Enzimă pentru extragerea rapidă, timpurie a precursorilor de arome în macerațiile albe și rose

Contactul cu pielita permite sporirea intensității și complexității aromei. **Rapidase® Expression Aroma** permite extragerea țintită a precursorilor aromatici, cum ar fi tiolii, conținuți în coaja strugurilor, fără extragerea compușilor nedoriți, cum ar fi polifenolii. Utilizarea sa menține o integritate suficientă a pielii pentru a nu denatura presarea în aval. Permite reducerea timpului de macerare și poate înlocui metode mecanice mai oxidative.

Rapidase® Expression Aroma

Este un preparat micro-granulat de enzime pectolitice cu activități secundare esențiale. **Rapidase Expression Aroma** conține în mod natural niveluri neglijabile de Esterază a acidului cinamic(nFCE) pentru a păstra prospețimea aromei, indiferent de drojdia aleasă.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

- Adăugați cât mai curând posibil pe strugurii recepționați, în zdrobitor, la macerare sau în presă.
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.

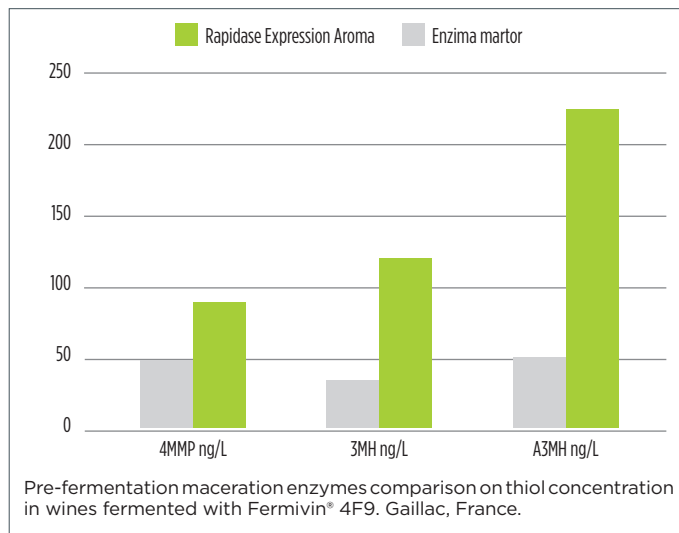
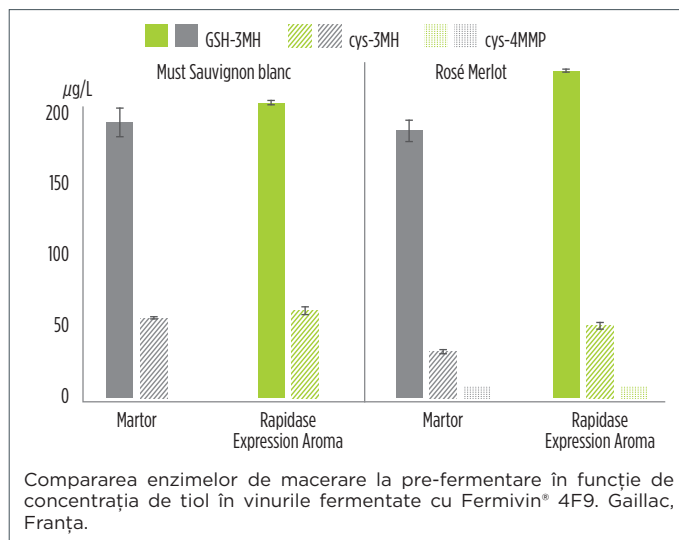
MACERAȚIE VINURI ALBE ȘI ROZE		
T°	DOZĂ	TIMP DE CONTACT RECOMANDAT
Peste 10 °C	2 g/100 Kg	3-6 ore
La 8-10 °C	3 g/100 Kg	

Observație: Pentru strugurii cu coaja groasă sau recoltați timpurii: între 2,5 și 3 g/100 Kg.

- Activ între 10 și 45 °C; activitatea crește odată cu temperatura. Temperaturile de peste 50 °C inactivează **Rapidase Expression Aroma**.
- Activ în intervalul de pH al vinului.
- Activ în prezența concentrațiilor normale de SO₂.
- Eliminată prin bentonită.

Testat și validat

Ca să ofere cea mai bună eficacitate în aplicații fiecare formulă **Rapidase®** a fost dezvoltată și testată de cele mai renumite institute de cercetare a vinului din lume și validate de crame la scara de producție.



Ambalare și depozitare

- Disponibil în borcane de 100 g și 1 Kg.
- Se va păstra într-un loc răcoros, uscat, între 5 și 15°C.
- După deschidere, produsul poate fi utilizat în continuare până la data de expirație.



Lini tea dumneavoastră este rezultatul enzimelor dsm-firmenich

dsm-firmenich se mândrește cu cea mai mare vechime în producerea enzimelor necesare la fabricarea vinului și se angajează în privința fiabilității sale prin intermediul programului său Quality for Life™ (Calitate pentru viață). Acest angajament vă oferă siguranța că orice ingredient dsm-firmenich pe care îl cumpărați este sigur în termeni de calitate, fiabilitate, reproductibilitate și trasabilitate și este, de asemenea, fabricat într-un mod sigur și durabil.

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.