



Enzima pentru extractia rapida a culorii si polifenolilor in procese scurte de macerare

Vinificația modernă și constrângerile de producție fac adesea necesară producerea de vinuri roșii de calitate, într-un timp scurt de procesare. **Rapidase® Fast Color** a fost conceput special pentru a permite o extracție maximă de culoare și polifenoli în timpul proceselor scurte de macerare a strugurilor roșii. Etapele ulterioare de scurgere, presare și limpezire sunt, de asemenea, facilitate.

Rapidase® Fast Color

Este un preparat lichid de enzime pectolitice cu o gamă largă de activități ale pectinazei, și activități esențiale de celulază și hemicelulază, potrivite în mod special pentru slăbirea pereților celulelor din pielita strugurilor și permițând o eliberare mai rapidă a polifenolului în timpul unei macerări de scurtă durată a strugurilor roșii. **Rapidase Fast Color** conține în mod natural niveluri neglijabile de Esterază a acidului cinamic(nFCE) și activitate antocianază.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

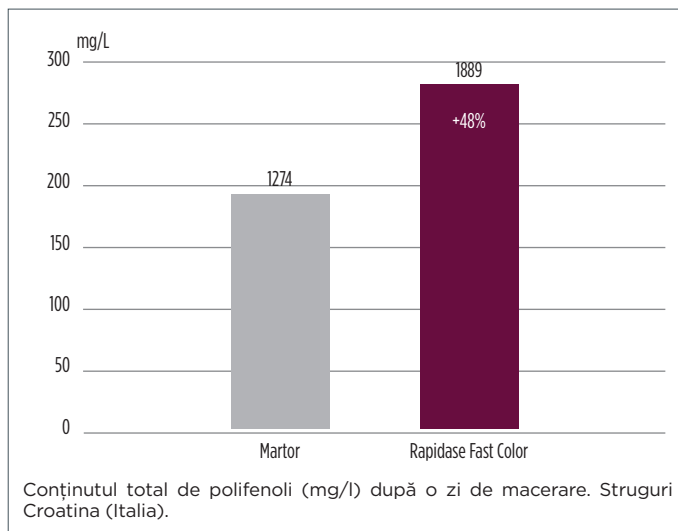
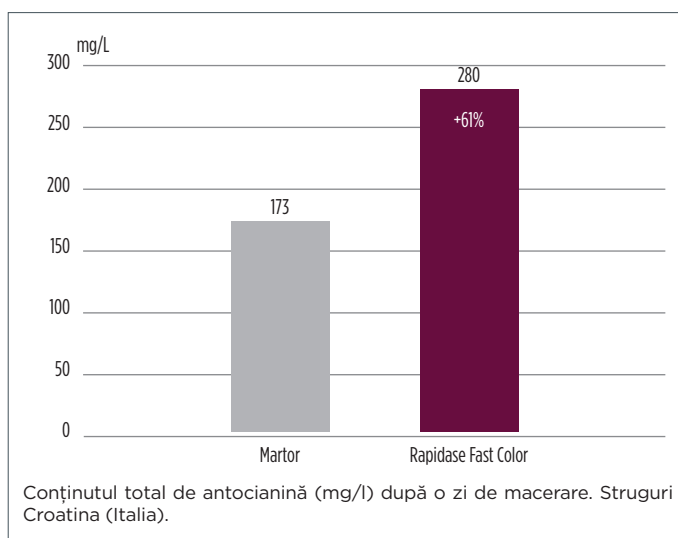
- Adăugați cât mai curând posibil în zdrobitor sau la macerare.
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.

STRUGURI ROȘII	
CONDIȚII	DOZĂ
Recoltare timpurie și macerare de mai puțin de 3 zile	3 mL/100 Kg
Macerare de peste 3 zile	1-2 mL/100 Kg

- Activ între 10 și 50 °C, activitatea crește odată cu temperatura. Temperaturile de peste 55 °C inactivează **Rapidase Fast Color**.
- Activ în intervalul de pH al vinului și în prezența unor concentrații normale de SO₂.
- Eliminată prin bentonită.

Testat și validat

Ca sa ofere cea mai buna eficacitate in aplicatii fiecare formula **Rapidase®** a fost dezvoltata si **testata** de cele mai renumite institute de cercetare a vinului din lume si **validate** de crame la scara de productie.



Ambalare și depozitare

- Disponibil în butoaie de plastic de 5 Kg.
- Se va păstra la frigider între 4 și 8 °C.



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.