



Enzima pentru dezvaluirea rapida si completa a precursorilor aromatici varietali

Rapidase® Revelation Aroma permite o eliberare sporită a precursorilor aromatici conținuți în vinurile albe și roșii. Utilizarea sa permite obținerea unor vinuri cu un buchet intens și multidimensional.

Rapidase® Revelation Aroma

Este un preparat microgranulat de enzime pectolitice cu cele patru activități esențiale ale α și β -glicosidazei.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

- **Rapidase Revelation Aroma** este utilizată pe must și vin pentru eficiență maximă în îmbunătățirea aromei.
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.
- Când intensitatea dorită a aromei a fost obținută, eliminați enzima prin tratarea cu 10 g/hL de bentonită de sodiu.

REVELAREA AROMEI VARIETALE			
T°	VIN	DOZĂ	TIMP DE CONTACT
Peste 15 °C	Alb	1g/hL	O procedură Rapidase de testare pentru determinarea celei mai adaptate doze și a timpului de contact necesar este disponibilă mai jos
	Roșu	2 g/hL	
Sub 12 °C	Alb	2 g/hL	
	Roșu	3 g/hL	

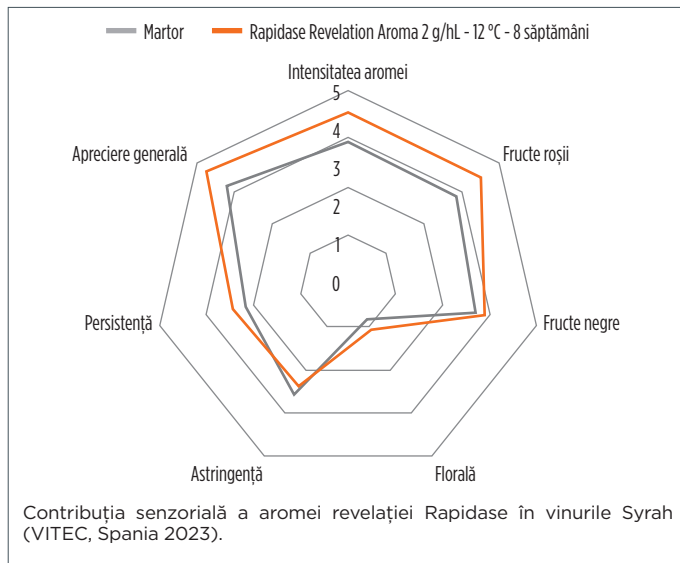
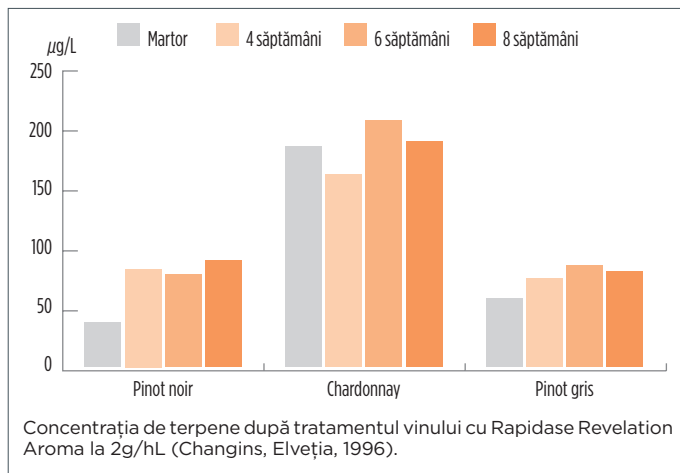
SOLUȚIE DE AROMĂ DE FUM			
T° RECOMANDATĂ	VIN	DOZĂ	TIMP DE CONTACT
> 16 °C	Roșu/alb	5 - 10 g/hL	2 săptămâni

Observație: Pentru îndepărtarea petelor de fum și după tratamentul cu enzime, adăugați 2 x 20 g/hl de **Extraferm® D'tox** în de două ori, în mod succesiv, la intervale de 48 de ore.

- Activ între 10 și 40 °C; activitatea crește odată cu temperatura. Temperaturile de peste 50 °C inactivează **Rapidase Revelation Aroma**.
- 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 borcane de 100 g.
- Se va depozita într-un loc răcoros și uscat, între 5 și 15 °C.
- După deschidere, produsul poate fi utilizat în continuare până la data de expirare.



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.

Revelația aromei varietale
Înlăturarea gustului de fum



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.