



Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase®** son desarrolladas y **testadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega. Nuestro personal técnico y comercial está a su disposición para proporcionarle los resultados de estas pruebas así como para asesorarle en la evaluación de los resultados de los productos premium en las condiciones específicas de su bodega.

### La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM

Las enzimas **Rapidase®** las produce DSM, una de las pocas empresas líderes en el sector de las enzimas para alimentos. DSM cuenta con el más largo historial de producción de enzimas para la vinificación y asegura su fiabilidad a través de su programa **Quality for life™**. Este programa garantiza que todos los ingredientes DSM que compra son seguros desde el punto de vista de la calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad, pero también que son producidos de forma segura y sostenible. Las especificaciones de producto, fichas de datos de seguridad, certificados de alérgenos, libre de OGM y de fabricación están disponibles previa solicitud.



DISTRIBUIDO POR:



## OENOBRANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand desarrolla y comercializa **productos enológicos** del hoy y del mañana. Su política de **innovación continua** permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de productores, distribuidores y consumidores.

Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (**DSM Food Specialities y Anchor BioTechnologies**), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye **enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias**. Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica todos sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos.

Oenobrand distribuye sus famosas marcas **Rapidase®, Anchor®, Fermivin®, Natuferm®, Maxaferm®, Extraferm®, Claristar®, Final touch® y In-Line Ready®** a través de una red especializada en los cinco continentes.

## OENOBRANDS®

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
+33 467 72 77 45  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304  
info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com



# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Rápidas / Directas / Probadas y validadas / Fiables



Creadas en 1922 en Seclin, en el norte de Francia, las enzimas **Rapidase®** han demostrado su valor a nivel de aceleración de los procesos industriales en numerosas industrias. **Rapidase®** fue la primera enzima desarrollada para su aplicación en vinificación y todavía hoy es la marca más reconocida en este campo.

AGENCE REBELLE - 07 72 019 37 99 - agence-rebelle.com

Enzimas

Enzimas Rapidase® rápidas y eficaces	Application	Efecto		Líquido/granulado	Envasado	Actividades principales			Actividades secundarias			
						Pectinasas (cadena principal)	$\beta$ -glucanasa	$\beta$ -glucosidasa	Pectinasas (cadenas laterales)	Hemicelulasas	Ramno- galacturonasa	Arabinosidasas, Ramosidasas, Apiosidasas
● RAPIDASE® Expression Aroma	Extracción de precursores de aromas en uvas blancas	Degradación de las paredes celulares de pulpa y hollejos	●	G	100 g 1 kg	✓			✓			
● RAPIDASE® Extra Press	Eficaz prensado de uvas	Degradación de pectinas y protopectinas insolubles	●	L	5 kg 20 kg	✓			✓	✓		
● RAPIDASE® Clear	Clarificación de mostos de uva	Degradación de pectinas	●	G G/L L	100 g 1 kg 20 kg	✓						
● RAPIDASE® Clear Extreme	Clarificación completa en condiciones difíciles	Degradación de las cadenas principal y laterales de pectinas hasta 6 °C	●	G L L	100 g 1 kg 5 kg	✓			✓			
● RAPIDASE® Flotation	Flotación de mostos de uva	Degradación de pectinas solubles	●	L L	5 kg 20 kg	✓						
● RAPIDASE® Thermoflash	Despectinización de mostos de uva termotrataados	Degradación significativa de pectinas hasta 70 °C	●	L	20 kg	✓			✓		✓	
● RAPIDASE® Fast Color	Extracción rápida de color y polifenoles en procesos de maceración corta	Degradación de las paredes celulares de los hollejos	●	L	5 kg	✓			✓	✓	✓	
● RAPIDASE® Extra Fruit	Extracción de precursores de aroma en uvas tintas	Degradación de las células de pulpa y hollejos	●	G	100 g 1 kg	✓			✓	✓	✓	
● RAPIDASE® Extra Color	Extracción de color y polifenoles en maceraciones de calidad	Degradación de las paredes celulares de los hollejos	●	G	100 g 1 kg	✓			✓	✓	✓	
● RAPIDASE® Filtration	Filtración más fácil y rápida de mostos y vinos	Degradación de polisacáridos pécticos y glucanos que interfieren con la filtración	●	L	1 kg	✓	✓		✓			
● RAPIDASE® Batonnage	Liberación de moléculas que contribuyen al volumen en boca	Degradación de la pared celular de las levaduras	●	G	100 g	✓	✓					
● RAPIDASE® Revelation Aroma	Revelación del aroma varietal	Hidrólisis de precursores glicosilados	●	G	100 g	✓		✓				✓