

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

BATONNAGE

Enzima de crianza para la liberación rápida y temprana de las moléculas responsables del volumen en boca

Rapidase® Batonnage aumenta la liberación de manoproteínas y de otros coloides beneficiosos contenidos en las células muertas de levadura presentes naturalmente en las lías del vino. Su uso permite obtener vinos con un mayor equilibrio y volumen en boca.

Rapidase® Batonnage

- Preparación microgranulada de enzimas pectolíticas y β -glucanasas.

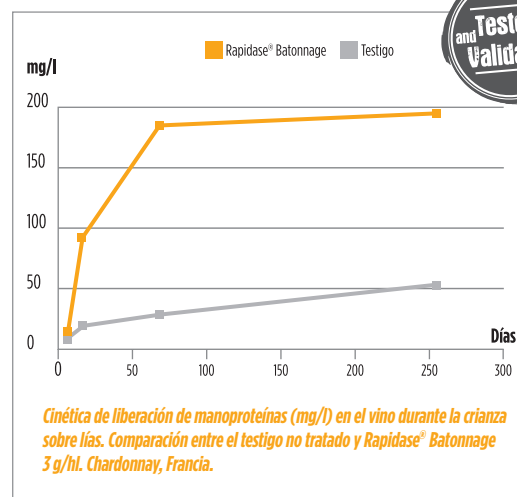
Dosis y Modo de empleo

- de 2 a 2,5 g/hl:
 - en vinos blancos con un batonnage diario durante un mínimo de 30 días: 2 g/hl ;
 - en vinos tintos con un batonnage diario durante un mínimo de 30 días: 2,5 g/hl ;
- Se pueden obtener mejores resultados con la adición de 10 a 20 g/hl de cortezas de levadura Extraferm® ;
- Diluir 10 veces antes de la adición ;
- Activa de 10 a 55°C, (de 50 a 131°F). La actividad aumenta con la temperatura. Temperaturas superiores a 55°C inactivan **Rapidase® Batonnage** ;
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO_2 .

Nota: Las enzimas se inactivan y eliminan con bentonita y carbón vegetal.

Testadas y Validadas

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase®** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en 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.



Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

OENOBRAUNDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.