

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **EXPRESSION AROMA**

Enzima para la extracción rápida y temprana de los precursores de aroma de las uvas blancas

La maceración pelicular permite una mayor intensidad aromática y complejidad. **Rapidase® Expression Aroma** permite la extracción selectiva de precursores del aroma como los tioles presentes en los hollejos de las uvas sin la extracción de compuestos no deseados como los polifenoles. Su uso mantiene una integridad suficiente de los hollejos de forma que éstos no se rompen durante el prensado, permite la reducción del tiempo de maceración y potencialmente sustituye otros métodos mecánicos más oxidativos.

Rapidase® Expression Aroma

- Preparación microgranulada de enzimas pectolíticas con actividades secundarias esenciales. **Rapidase® Expression Aroma** no contiene actividad *cinamil esterasa* detectable en condiciones de aplicación (nFCE) a fin de preservar la frescura aromática independientemente de la levadura elegida.

Dosis y Modo de empleo

- Añadir lo antes posible en condiciones no oxidativas directamente en el estrujado o bien en la prensa durante la maceración ;
- De 2 a 3 g/100 kg:
 - para temperaturas entre 8 y 10°C: 3 g/100 kg ;
 - para maceraciones de menos de 3 horas, hollejos gruesos o uvas poco maduras 2,5 a 3 g/100 kg ;
 - para maceraciones de 3 a 6 horas a temperaturas superiores a 10°C: 2 a 2,5 g/100 kg ;
 - para maceraciones a temperaturas superiores a 10°C y de más de 6 horas: 2 g/100 kg ;
- Diluir 10 veces antes de la adición ;
- Activa de 8 a 45°C (de 46 a 113°F). La actividad aumenta con la temperatura, las temperaturas superiores a 45°C inactivan **Rapidase® Expression Aroma** ;
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂ ;
- Se elimina con bentonita.

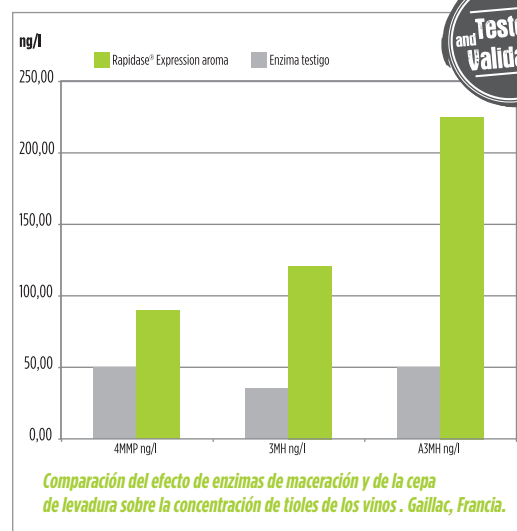
La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM:

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.



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.



Nuestro personal técnico y de ventas 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.

Envases y conservación

- **Rapidase® Expression Aroma** está disponible en envases de 100 g y 1 kg ;
- Debe conservarse en un lugar fresco y seco entre 5 y 15°C ;
- Una vez abierto, este producto se puede utilizar hasta su fecha de caducidad.

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.