

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA COLOR

Enzima para una mejor y más amplia extracción de color y polifenoles en procesos de maceración de calidad

Las uvas de calidad tienden a presentar unos hollejos más gruesos, **Rapidase® Extra Color** permite la extracción selectiva del color y los polifenoles contenidos en los hollejos de las uvas. Su uso permite aplicar una menor fuerza cuando se utilizan métodos mecánicos no específicos y potencialmente agresivos, como bazuqueos y delestages.

Rapidase® Extra Color

- Preparación microgranulada de enzimas pectolíticas con actividades secundarias esenciales. **Rapidase® Extra Color** no contiene actividad *cinamil esterasa* detectable en condiciones de aplicación (nFCE).

Dosis y Modo de empleo

- Añadir lo antes posible en el estrujado o durante la maceración ;
- De 2 a 3 g/100 kg:
 - para uvas con hollejos gruesos o cosecha temprana: 3 g/100 kg ;
 - maceraciones de menos de 3 días: 2,5 g/100 kg ;
 - maceraciones de más de 3 días: 2 g/100 kg ;
- Diluir 10 veces antes de la adición ;
- Activa de 10 a 50 °C (de 50 a 122 °F). La actividad aumenta con la temperatura. Temperaturas superiores a 50°C inactivan **Rapidase® Extra Color** ;
- Activa dentro del intervalo de pH del vino ;
- Activa en presencia de concentraciones normales de SO₂ ;
- Se elimina con bentonita.

La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM:

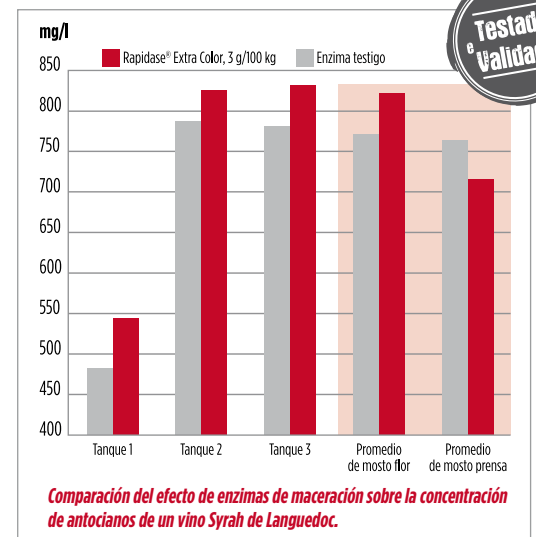
Las enzimas Rapidase las produce DSM, una de las pocas empresas líderes en el sector de las enzimas para alimentos. DSM cuenta con el más largo historial de producción de enzimas para la vinificación y asegura su fiabilidad a través de su programa **Quality for life™**. Este programa garantiza que todos 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.



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.

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

- 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.

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.