

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **REVELATION AROMA**

Enzima para la revelación rápida y eficaz de los aromas varietales

Rapidase® Revelation Aroma permite una mayor liberación de precursores del aroma contenidos en los vinos blancos y tintos. Su uso permite obtener vinos con un aroma intenso y multidimensional.

Rapidase® Revelation Aroma

- Preparación microgranulada de enzimas pectolíticas con las cuatro actividades α y β -glucosidasas esenciales.

Dosis y modo de empleo

- De 1 a 3 g/hl.
- **Rapidase® Revelation Aroma** se puede usar en maceración, para una mejor liberación de aromas durante la maceración pelicular o la vinificación en tinto:
 - sobre las uvas despalilladas: uvas blancas 2 g/100 kg; tintas 3 g/100 kg;
 - sobre racimos enteros: uvas blancas 2,5 g/100 kg; tintas 3 g/100 kg;
- **Rapidase® Revelation Aroma** se usa en el vino para conseguir la máxima eficacia en la mejora del aroma;
- A temperaturas superiores a 12°C: blancos 1 g/hl, tintos 2 g/hl;
- A temperaturas inferiores a 12°C: blancos 1,5 g/hl, tintos 2,5 g/hl;
- Un simple test para determinar la dosis y el tiempo de contacto más adecuados se encuentra disponible previa solicitud;
- Diluir 10 veces antes de la adición;
- Activa de 10 a 40°C (de 50 a 104°F). La actividad aumenta con la temperatura. Temperaturas superiores a 50°C inactivan **Rapidase® Revelation Aroma**;
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO_2 ;
- Cuando se alcanza el nivel deseado de intensidad aromática, eliminar la enzima mediante un tratamiento con bentonita a 10 g/hl.

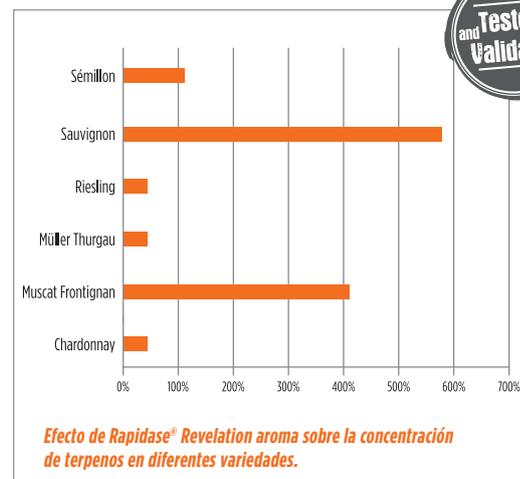
La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM:

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

- Disponible en envases de 100 g;
- Debe ser conservado 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.

OENOBRA S S A S

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.