

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FAST COLOR

Enzima per una rapida estrazione del colore e dei polifenoli in macerazioni brevi

I moderni processi di vinificazione spesso rendono necessario produrre vini rossi di qualità in tempi rapidi. **Rapidase® Fast Color** è stato appositamente studiato per permettere la massima estrazione del colore e dei polifenoli in processi di macerazione rapidi; inoltre, fasi successive di sgrondo, pressatura e chiarifica risultano facilitate.

Rapidase® Fast Color

■ E' una preparazione enzimatica pectolitica in forma liquida, con un ampio corredo di attività pectinasi ed emicellulasi essenziali, specificamente studiate per indebolire la parete cellulare delle cellule della buccia, per un più rapido rilascio di colore e polifenoli in macerazioni brevi. **Rapidase® Fast Color** contiene naturalmente livelli di attività antocianasiche bassi.

Istruzioni per l'uso e dose

- Aggiungere prima possibile nella pigiatrice o nel maceratore ;
- Da 1 a 3 ml per 100 kg:
 - vendemmia precoce e macerazioni di durata inferiore a tre giorni: 3 ml per 100 kg ;
 - con più di tre giorni di macerazione: 1-2 ml per 100 kg ;
- Attivo da 10 a 50 °C; l'attività cresce con l'aumento della temperatura. Superati i 55 °C **Rapidase Fast Color** è inattivo ;
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e a normali concentrazioni di SO₂ ;
- Si elimina con la bentonite.

La tranquillità arriva con gli enzimi DSM

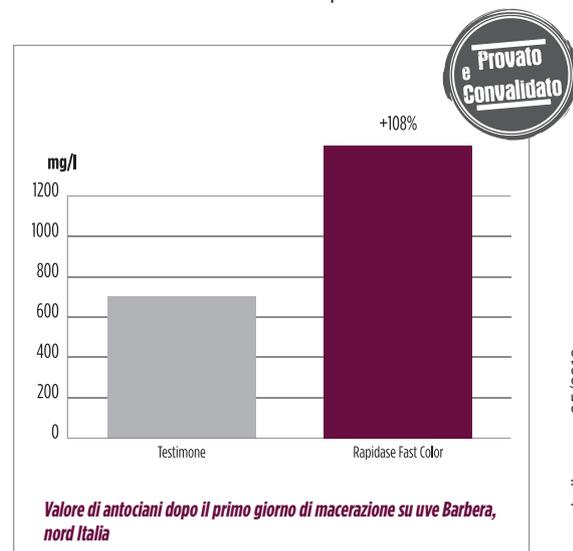
Gli enzimi Rapidase sono prodotti da DSM, uno dei primi produttori al mondo di enzimi alimentari. DSM trae beneficio della sua lunga esperienza nella produzione di enzimi enologici e si impegna per la loro affidabilità attraverso il programma **Quality for life™**. Tale impegno garantisce che ogni ingrediente DSM sia sicuro in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità e sia altresì fabbricato in modo sicuro e sostenibile. Tutte le schede tecniche dei prodotti, le schede di sicurezza, i certificati relativi agli allergeni e all'assenza di OGM, i certificati di produzione sono disponibili su richiesta.



Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

Provato e Convalidato

Per offrire la migliore efficacia, ogni enzima della gamma **Rapidase** è stato messo a punto e **sperimentato** in collaborazione con diversi istituti di ricerca enologica e **convalidato** nelle reali condizioni di produzione in cantina.



Il nostro personale commerciale e tecnico è a disposizione per fornirvi i risultati delle prove, come pure per assistervi nella valutazione delle specifiche prestazioni produttive in funzione delle vostre particolari situazioni.

Confezionamento e conservazione

- **Rapidase Fast Color** è disponibile in fusti da 5 kg.
- Conservare in ambiente refrigerato, fra 4 e 8 °C.

OENOBANDS SAS

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

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUTORE:

CORIMPEX
beverage service

CORIMPEX Service Srl
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isenzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.