

# Rapidase® La gamma

## Rivelate il potenziale della vostra uva

Il gruppo di esperti DSM Food Specialties lavora a stretto contatto con gli enologi e gli specialisti di marketing del vino per offrire soluzioni su misura che rispondano alle domande e ai gusti attuali dei consumatori. Gli enzimi sono utilizzabili da ogni produttore che desideri migliorare la gestione della produzione dei suoi vini di gamma medio-alta.

### Gli enzimi enologici

I nostri enzimi enologici sono prodotti da ceppi selezionati di *Trichoderma harzianum* e *Aspergillus niger* in fermentatori appositi, in condizioni aerobiche.

Ogni ceppo di produzione è selezionato con la stessa cura che DSM adotta per i ceppi di lievito enologico. Per ottenere la giusta quantità di attività principali e secondarie, DSM formula con attenzione la composizione dei mezzi di coltura non OGM di origine vegetale. Il prodotto enzimatico è isolato per filtrazione. L'attività enzimatica principale è associata ad attività secondarie; alcune di queste hanno un ruolo fondamentale per ottenere la massima qualità di un vino.

### Attività selezionate

DSM ha studiato in modo esteso le reazioni enzimatiche, i composti dell'acino e i processi di vinificazione; ciò le ha permesso di selezionare la gamma Rapidase® per soddisfare gli obiettivi e poter ottenere i profili del vino desiderati. Le attività secondarie indesiderate o dannose sono mantenute naturalmente ad un livello trascurabile, senza l'utilizzo di tecnologie di purificazione né di ingegneria genetica.



**DSM Food Specialties**  
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands  
TRN 27235314  
[www.dsm-oenology.com](http://www.dsm-oenology.com) / [www.dsm-foodspecialties.com](http://www.dsm-foodspecialties.com)

Ogni preparazione creata per uno specifico uso enologico è stata validata dai tecnici e dai servizi di valutazione di DSM Food Specialties, con vinificazioni sperimentali e in cantina. Le prove su scala industriale permettono la validazione dell'efficacia del prodotto e assicurano l'assenza di effetti collaterali negativi.

### Livelli trascurabili di attività cinnamil esterasi.

Nei vini bianchi e rosati i vinilfenoli causano odori di smalto da unghie o di vernice. A basse concentrazioni, questi residui alterano la finezza aromatica di un vino. Gli enzimi di DSM Food Specialties con attività cinnamilesterasi naturalmente bassa sono utilizzabili in tutta tranquillità per la vinificazione dei vini bianchi e rosati; anche in caso di impiego di un ceppo di lievito POF(+) per la fermentazione, non comportano alcun rischio di formazione di vinil fenoli.



### Livelli trascurabili di antocianasi.

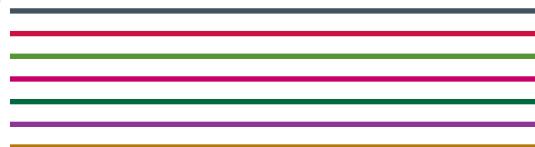
Nei vini rossi gli antociani, responsabili del colore, sono stabilizzati dal legame covalente con un'unità di glucosio. Le antocianasi idrolizzano questi legami destabilizzando il colore. Gli enzimi DSM



Food Specialties per la macerazione in rosso sono prodotti da ceppi di funghi che producono naturalmente un'attività antocianasi ben inferiore alla concentrazione in cui diventa deleteria per il colore del vino rosso.

### La sicurezza di informazioni complete

Gli operatori enologici devono garantire la tracciabilità e la qualità dei loro prodotti. Il ruolo dei fornitori di ausiliari e di prodotti di elaborazione è quello di aiutare i produttori di vino fornendo loro tutte le informazioni necessarie per fare fronte alle richieste dei distributori e ai vincoli legislativi. DSM Food Specialties ha fatto sua una politica di affidabilità e di trasparenza, proponendo prodotti di alta qualità corredati da completa certificazione in materia.



Unlimited. **DSM**

Enzima enologico

## AR 2000

### Enzima per vini bianchi aromatici

Per ottenere il rilascio degli aromi dai precursori glicosilati.

le vostre note



novità

## Expression

### Enzima per vini bianchi di tendenza

Per ottenere un'estrazione ottimale di mosto e di aromi durante la macerazione dell'uva bianca.

le vostre note



## CB

### Enzima per grandi vini bianchi

Permette di preparare rapidamente i mosti bianchi di qualità per la successiva fermentazione.

le vostre note



novità

## Glucalees

### Enzima per l'affinamento e la filtrazione

Consente di accelerare il processo naturale di autolisi del lievito e, in caso d'uva bottrizzata, migliora la filtrazione.

le vostre note



## CX

### Enzima per la depectinizzazione dei mosti d'uva

Permette di completare l'azione delle pectinasi endogene dell'uva.

le vostre note



novità

## Maxifruit

### Enzima per vini rossi di tendenza

Per ottenere in macerazione il massimo carattere fruttato e la stabilizzazione del colore.

le vostre note



## Ex Color

### Enzima per grandi vini rossi

Per avere, nel corso della macerazione dell'uva nera, la massima estrazione dalla buccia.

le vostre note



Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA