

# Rapidase® La gama

Enzimas enológicas

## Revele el potencial de sus vendimias

Equipos de expertos de DSM Food Specialties trabajan en estrecha colaboración con enólogos y vendedores con el fin de ofrecer soluciones adaptadas y adecuadas a las demandas y gustos de los actuales consumidores de vino.

Estas modernas ayudas son asequibles para todos aquellos enólogos dispuestos a mejorar el control de su producción de vinos de los segmentos básico y premium.

### Las enzimas enológicas

Nuestras enzimas enológicas son producidas por cepas seleccionadas de *Aspergillus niger* o *Trichoderma harzianum* en fermentadores bajo condiciones aeróbicas. Cada una de estas cepas es seleccionada con el mismo cuidado puesto en la selección de las cepas de levaduras enológicas. Con el fin de inducir la proporción deseada de actividad principal además de las imprescindibles actividades secundarias, la composición de los no OGM de origen vegetal que crecen en el medio es formulada con gran atención.

El producto enzimático es aislado por filtración. La actividad enzimática principal es acompañada por actividades colaterales, algunas de las cuales desempeñan un rol esencial a la hora de alcanzar una calidad óptima del vino.

### Actividades seleccionadas

En DSM la combinación del conocimiento a fondo de las reacciones enzimáticas, de la composición de las uvas y de los procesos de vinificación ha permitido la formulación de la gama Rapidase® de acuerdo con los beneficios deseados y el perfil buscado del vino. Las actividades colaterales no deseadas o perjudiciales son contenidas naturalmente hasta unos niveles insignificantes sin utilizar la ingeniería genética o técnicas de purificación.



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)

Cada una de las fórmulas diseñadas para un uso enológico específico es validada por los servicios técnicos y aplicativos de DSM Food Specialties a través de vinificaciones experimentales y en bodega. Los ensayos a gran escala permiten validar la eficacia del producto y aseguran la ausencia de efectos colaterales indeseados.

### Niveles insignificantes de cinamil esterasa

*En los vinos blancos y rosados, los vinilfenoles provocan olores a pintura y esmalte de uñas. En bajas concentraciones estos compuestos dañan la delicadeza aromática del vino. Las enzimas NFCE de DSM Food Specialties, utilizadas cuando los vinos blancos y rosados son fermentados con una cepa de levadura POF (+), limitan la formación de fenoles volátiles.*

Activité  
Cinnamyl  
Estérase  
Naturellement  
Faible

### Niveles insignificantes de antocianasa

*En los vinos tintos, los antocianinos responsables del color son estabilizados mediante enlaces covalentes con unidades de glucosa. Las antocianinas hidrolizan estos enlaces desestabilizando el color. Las enzimas de maceración en tinto de DSM Food Specialties son producidas por cepas de hongos que producen naturalmente una concentración de actividad antocianasa que se encuentra muy por debajo de la considerada perjudicial para el color del vino tinto.*

activité  
anthocyanase  
naturellement  
faible

### La seguridad de una información completa

Las empresas que operan en el sector del vino deben asegurar la trazabilidad y la calidad de sus productos. El rol de los proveedores de aditivos y auxiliares de proceso es el de ayudar a los productores de vino proporcionando toda la información necesaria para cumplir con la legislación y satisfacer las necesidades de la red de distribución. DSM Food Specialties sigue una política comprometida con la fiabilidad y la transparencia, al ofrecer productos de elevada calidad con una certificación exhaustiva y adecuada..

Unlimited. **DSM**

## AR 2000

### Enzima para vinos blancos aromáticos

Su uso permite la liberación de aromas a partir de los precursores glicosilados.

Tus notas



nuevo

## Expression

### Enzima para vinos blancos de moda

Su uso permite una óptima extracción del zumo y los aromas durante la maceración de las uvas blancas.

Tus notas



nuevo

## CB

### Enzima para grandes vinos blancos

Su uso permite una rápida preparación de los mostos blancos de calidad para la fermentación.

Tus notas



## Glucalees

### Enzima para la crianza y la filtración

Su uso acelera el proceso natural de autólisis de las levaduras y en el caso de uvas botritizadas mejora la filtración.

Tus notas



## CX

### Enzima para la depectinización de los mostos

Su uso completa la acción de las pectinasas endógenas de la uva.

Tus notas



nuevo

## Maxifruit

### Enzima para vinos tintos de moda

Su uso durante la maceración de las uvas tintas permite el máximo carácter frutal y la máxima estabilización del color.

Tus notas



## Ex Color

### Enzima para grandes vinos tintos

Su uso permite una óptima extracción de los hollejos durante la maceración de las uvas tintas.

Tus notas



A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR