

Rapidase® Expression

Enzyme pour des vins blancs tendance

Rapidase® Expression est une préparation enzymatique dérivée de la culture d'une souche sélectionnée d'Aspergillus niger. Outre ses activités pectolytiques principales, cette préparation contient d'importantes activités enzymatiques secondaires. Elle a été spécialement développée pour faciliter l'extraction lors de la macération de vendange blanche.

- **Rapidase® Expression** contient des arabinanes et des rhamnolacturonanes pour améliorer la complexité aromatique et obtenir une sédimentation plus rapide.

- **Rapidase® Expression** contient des niveaux d'activité cinnamyl estérase naturellement faibles pour préserver la fraîcheur et les notes fruitées des vins ; même si l'on utilise une souche de levure POF(+).

Caractéristiques œnologiques

- Augmente l'extraction des précurseurs d'arôme du raisin.
- Augmente le caractère variétal du raisin.
- Améliore le rendement en jus clair.
- Facilite le pressurage en réduisant sa durée.
- Facilite la sédimentation des bourbes dans les cas de cépages difficiles.
- Diminue le temps de clarification.
- Permet un meilleur tassement des bourbes.

Caractéristiques physico-chimiques

Rapidase® Expression est une préparation micro-granulée, facile à utiliser,

- active entre 10 et 50 °C. L'activité augmente avec la température.
- active aux valeurs de pH du vin et en présence de concentration normale de SO₂.
- éliminée par la bentonite.

Modes et doses d'emploi

- Diluer avant ajout. Les enzymes œnologiques ont une stabilité limitée quand elles sont diluées dans l'eau seule.
- Ajouter dès le début de la macération.

Doses courantes:

- 20 à 40 g par tonne de vendange. Le dosage dépendra de la température de macération, de sa durée et du cépage.
- 2 g/hl pour des moûts de cépage qui présentent des difficultés de débordage.

Utilisation simple

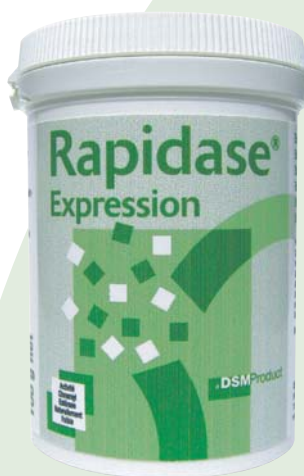
- Diluer 100 g dans 1 litre d'un mélange 50/50 d'eau et de moût.
- Pour des cépages difficiles à débourber : 20 ml/hl de moût.
- Pour des macérations de 3 à 6 heures : 300 ml par tonne de vendange.
- Pour des cépages difficiles à pressurer et macérations de moins de 3 heures : 400 ml/tonne de vendange.

Manipulation

- Ce produit n'est pas inflammable.
- En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer abondamment à l'eau claire.
- Pour ce produit, une fiche de sûreté et un certificat relatif aux allergènes sont disponibles sur simple demande.

Conditionnement et conservation

- Rapidase® Expression est présentée en boîtes plastique de 100 g et de 1 kg.
- Ce produit doit être conservé dans un endroit frais et sec, de préférence entre 5 et 15 °C.



Enzyme œnologique

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**