

# Rapidase® Expression

## Enzima per vini bianchi alla moda

*Rapidase® Expression è una preparazione enzimatica derivata da una coltura di ceppo selezionato *Aspergillus niger*. Oltre alle sue principali attività pectolitiche, questa preparazione contiene importanti attività enzimatiche secondarie. È stata appositamente formulata per un'ottimale estrazione nella macerazione dell'uva bianca.*

• **Rapidase® Expression** contiene arabinani e ramnogalatturonani per migliorare la complessità aromatica e ottenere una più rapida sedimentazione.

• **Rapidase® Expression** contiene naturalmente livelli trascurabili di attività cinnamilesterasi, per salvaguardare la freschezza e il fruttato dei vini, anche nel caso in cui venga utilizzato un ceppo di lievito POF(+).

### Applicazioni

Rapidase® Expression:

- aumenta l'estrazione dei precursori d'aroma dell'uva,
- potenzia il carattere varietale dell'uva,
- migliora la resa in mosto fiore,
- facilita la pressatura e ne diminuisce la durata,
- ottimizza la sedimentazione delle fecce, anche nel caso di varietà con defecazione difficile,
- riduce il tempo di chiarifica,
- permette un migliore compattamento delle fecce

### Caratteristiche fisico-chimiche

Rapidase® Expression è un prodotto microgranulare di facile impiego:

- attivo da 10 a 50 °C. L'attività aumenta con la temperatura,
- attivo ai valori di pH del mosto ed in presenza di concentrazioni normali di SO<sub>2</sub>,
- si elimina con la bentonite.

### Istruzioni per l'uso

- Diluire prima dell'aggiunta. Gli enzimi enologici hanno una stabilità limitata una volta diluiti in acqua pura.
- Aggiungere il prima possibile durante la macerazione.

### Dosi consigliate

- Da 20 a 40 g per tonnellata d'uva. Il dosaggio dipende dalla temperatura di macerazione, dalla sua durata e dalla varietà di uva.
- 2 g/hl nel mosto di varietà di difficile defecazione.

### Facile da usare

Diluire 100 g in 1 litro di una miscela al 50/50 di acqua deionizzata e di mosto.

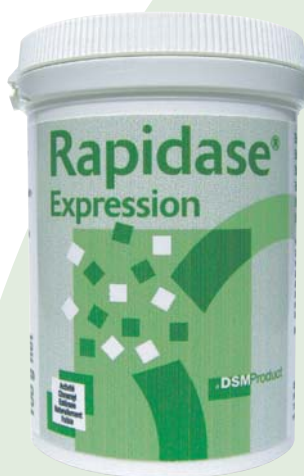
- Per le varietà di uva di difficile defecazione: 20 ml per hl di mosto,
- Per macerazioni da 3 a 6 ore: 300 ml per tonnellata d'uva,
- Per le uve di difficile pressatura e con macerazione non oltre le 3 ore: 400 ml per tonnellata d'uva.

### Precauzioni d'uso

- Il prodotto non è infiammabile.
- In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, risciacquare accuratamente con acqua.
- Per questo prodotto sono disponibile, su richiesta, la scheda di sicurezza e il certificato relativo agli allergeni.

### Confezionamento e conservazione

- Rapidase® Expression è disponibile in contenitori di plastica da 100 g e da 1 kg.
- Deve essere conservato in ambiente secco e refrigerato, tra 5 e 15 °C.



Enzima enologico

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.

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

Unlimited. **DSM**