

# Rapidase® Expression

Enzima enológica

## Enzima para vinos blancos de moda

*Rapidase® Expression es una formulación enzimática que deriva del cultivo de una cepa seleccionada de Aspergillus niger.*

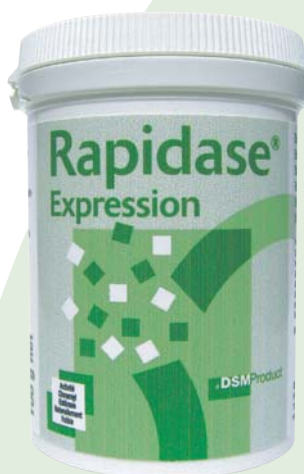
*Además de sus actividades pectolíticas principales, esta específica formulación contiene fundamentales actividades enzimáticas secundarias dirigidas a conseguir una óptima extracción durante la maceración de las uvas blancas.*

- **Rapidase® Expression** contiene Arabanasas y Ramnogalacturonasas para mejorar la difusión del aroma de las uvas y para una clarificación más rápida.

- **Rapidase® Expression** contiene naturalmente un nivel insignificante de cinamil esterasa para preservar el carácter fresco y frutal de los vinos incluso cuando se utiliza una cepa de levadura POF (+).

### Características enológicas

- Aumenta la extracción de los precursores del aroma de las uvas.
- Realza el carácter varietal de la uva.
- Aumenta el rendimiento en mosto de escurrido.
- Facilita el prensado, reduce el tiempo de prensado.
- Mejora la clarificación de variedades difíciles de clarificar.
- Reduce los tiempos de clarificación.
- Permite una mejor compactación de las lías.



### Características físico-químicas

Rapidase® Expression es un producto microgranulado fácil de usar:

- activo de 10 a 50 °C. La actividad aumenta con la temperatura,
- activo dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de las habituales concentraciones de SO<sub>2</sub>,
- se elimina con bentonita.

### Modo de empleo

- Diluir antes de la adición. Las enzimas enológicas tienen una estabilidad limitada cuando son diluidas en agua pura.
- Adicionar tan pronto como sea posible durante la maceración.

### Dosis normales de uso

- de 20 a 40 g/tonelada de uva. La dosis depende de la temperatura de maceración, de la duración y de la variedad de uva.
- 2 g/hl de mosto para las variedades difíciles de clarificar.

### Fácil dosificación

Diluir 100 g en 1 litro de una mezcla al 50/50 de agua limpia y mosto.

- Para variedades difíciles de clarificar, 20 ml de la solución preparada para 1 hl de mosto.
- Para maceraciones con los hollejos de 3 a 6 horas, 300 ml de la solución preparada para 1 tonelada de uva.
- Para variedades difíciles de prensar y para maceraciones con los hollejos de menos de 3 horas, 400 ml de la solución preparada para 1 tonelada de uva.

### Manipulación

- El producto no es inflamable.
- En caso de contacto con la piel o con los ojos, lávese inmediata y abundantemente con agua.
- Una ficha de datos de seguridad, una ficha de especificaciones de producto y un certificado de alérgenos están disponibles previa petición.

### Envases y conservación

- Rapidase® Expression está disponible en cajas de plástico de 100 g y 1 kg.
- Deberá ser conservado en un lugar fresco y seco entre 5 y 15 °C.

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.

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)

Unlimited. **DSM**