

Enzimas	Características de las enzimas		Aplicación													
	Tipo de enzima	Actividades principales	Blancos					Tintos								
			Maceración pelicular	Prensado	Desfangado, flottación, centrifugación ...	Filtración	Crianza sobre lías	Mejoramiento aromático	Maceración /Color	Termovinificación ^{T°} _{£ 70°C}	Prensado	Clarificación	Filtración	Crianza sobre lías		
Rapidase® X-Press	mG & L	Pectinasas (arabinasas, galactanasas...)	UUU	UUU	MM			UU								
Rapidase® Ex Color	mG	Pectinasas, hemicelulasas							UUU	U	U					
Rapidase® TE	L	Pectinasas termoresistentes, hemicelulasas								UUU	UUU	MMM				
Rapidase® VinoSuper	L	Pectinasas	UU	UU	MMM											
Rapidase® CB	mG	Pectinasas	U	U	MMM											
Rapidase® CR	mG	Pectinasas			MMM								VVV	V		
Rapidase® Filtration	mG	Pectinasas + β -glucanasas (T ^o \geq 15°C)			MMM	VVV	VVV								VVV	VVV
AR 2000	mG	Pectinasas, glucosidasas	UU		MMM			VVV								

mG : micro granulado	Recomendación	Adición sobre
L : líquido	X : Uso posible	U : uva
	XX : Uso recomendado	M : mosto
	XXX : Uso optimo	V : vino