

Rapidase® Ex Color

Enzima enológica

Enzima para grandes vinos tintos

Rapidase® Ex Color es una formulación enzimática pectolítica que deriva de una cepa seleccionada de Aspergillus niger. Además de sus actividades enzimáticas principales, esta específica formulación contienen actividades enzimáticas secundarias fundamentales cuyo objetivo es una extracción óptima durante la maceración de uvas tintas de calidad.

- **Rapidase® Ex Color** contiene hemicelulasas para una óptima extracción de los hollejos de las uvas durante toda la maceración.

- **Rapidase® Ex Color** contiene naturalmente niveles insignificantes de antocianinas para una mayor tonalidad roja.

- **Rapidase® Ex Color** contiene naturalmente niveles insignificantes de cinamil esterasa para preservar el frescor del aroma del vino con maceraciones prolongadas.

Características enológicas

- Reduce al mínimo el uso de métodos físicos no específicos como bazuqueos y délestage.
- Permite la liberación temprana del contenido de los hollejos gruesos de uvas de elevada calidad.
- Permite un mejor escurrido.
- Dona redondez y volumen al vino.
- Mejora la clarificación del vino.

Características físico-químicas

Rapidase® Ex Color es un producto microgranulado fácil de usar:

- Activo de 10 a 50 °C. La actividad aumenta con la temperatura, el calor excesivo podría inactivar Rapidase® Ex Color.
- Activo dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Es eliminado con bentonita.

Modo de empleo

- Diluir antes de la adición. Las enzimas enológicas tienen una estabilidad limitada una vez diluidas en agua pura.
- Adicionar lo antes posible durante la maceración

Dosis normales de uso

- De 20 a 30 g/Tonelada de uva. La dosis más baja es aplicada sobre uvas despalilladas.

Fácil dosificación

Diluir 100 gramos en 1 litro de mezcla 50/50 de agua limpia y mosto de uva.

- Para uvas despalilladas utilizar 200 ml de la solución preparada por tonelada de uva.
- Para el racimo entero utilizar 300 ml de la solución preparada para 1 tonelada de uva..

Manipulación

- El producto no es inflamable.
- En caso de contacto con los ojos o la piel, lavar abundantemente con agua.
- La ficha de datos de seguridad, la ficha de especificaciones de producto y el certificado de alérgenos están disponibles previa petición.

Envases y conservación

- Rapidase® Ex Color está disponible en cajas de plástico de 100 g y 1 kg .
- Rapidase® Ex Color debe 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 / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**