

# Rapidase® Ex Color

## Enzyme pour grands vins rouges

*Rapidase® Ex Color est une préparation enzymatique pectolytique dérivée d'une souche sélectionnée d'Aspergillus niger. Outre ses activités pectolytiques principales, cette formulation contient des activités secondaires essentielles pour une extraction optimale en macération des vendanges rouges de grande qualité.*

- **Rapidase® Ex Color** contient des hémicellulases pour une extraction optimale des composants des pellicules.

- **Rapidase® Ex Color** contient des niveaux naturellement faibles d'anthocyanase pour garantir une teinte rouge intense.

- **Rapidase® Ex Color** contient des niveaux naturellement faibles de cinnamyl estérase, pour préserver la fraîcheur de l'arôme du vin lors de cuvaisons prolongées.

### Caractéristiques œnologiques

- Réduit l'utilisation de procédés physiques non spécifiques tels que le pigeage et le délestage.
- Facilite la libération précoce des composants des pellicules épaisses du raisin haut de gamme.
- Favorise le rendement en jus clair.
- Apporte rondeur et volume au vin.
- Améliore la clarification du vin.



### Caractéristiques physico chimiques

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

- active entre 10 et 50 °C. Les températures excessives inactivent Rapidase® Ex Color.
- active aux valeurs de pH du vin et en présence de concentration normale de SO<sub>2</sub>.
- éliminée avec la bentonite.

### Mode 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 moyennes

- 20 à 30 g par tonne de vendange. Le dosage inférieur sera utilisé pour les vendanges éraflées.

### Utilisation simple

Diluer 100 g dans 1 litre d'un mélange d'eau et de moût 50/50.

- Sur raisin éraflé : utiliser 200 ml de la solution préparée par tonne de raisin.
- Sur vendange à grappes entières, utiliser 300 ml de la solution préparée par tonne de raisin.

### 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 sécurité et un certificat relatif aux allergènes sont disponibles sur demande.

### Conditionnement et conservation

- Rapidase® Ex Color est disponible en boîtes plastique de 100 g et de 1 kg.
- Rapidase® Ex Color doit être conservée dans un endroit frais et sec 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**