

## Guida all'uso degli enzimi DSM

Per maggiori informazioni sui singoli prodotti consultare [www.DSM-Oenology.com](http://www.DSM-Oenology.com)



Enzimi	Caratteristiche degli enzimi		Applicazioni												
	Formulato	Principali attività	Vino bianco					Vino rosso							
			Macerazione prefermentativa	Ottimizzazione pressatura	Defecazione statica, flottazione, centrifugazione	Filtrazione	Prevenzione malolattica	Affinamento sulle fecce	Liberazione di aromi	Macerazione	Ottimizzazione pressatura	Filtrazione	Prevenzione malolattica	Affinamento sulle fecce	
<b>Rapidase® X-Press</b>	mG	Pectinasi (arabinasi, galattanasi...)	UUU	UUU	M					UUU					
<b>Rapidase® Ex Color</b>	mG	Pectinasi, emicellulasi									UUU	UU			
<b>Rapidase® VinoSuper</b>	L	Pectinasi	U	UU	M M M										
<b>Rapidase® CX</b>	mG	Pectinasi	U	U	MMM										
<b>Rapidase® CB</b>	mG	Pectinasi	U	U	M M M										
<b>Rapidase® Filtration</b>	mG	Pectinasi + $\beta$ -glucanasi (T <sup>o</sup> ≥ 15°C, 59°F)			M M M	VVV		VVV					VVV		VVV
<b>Delvozime®</b>	mG	Lisozima						MMM VVV						MMM VVV	
<b>AR 2000</b>	mG	Pectinasi, glicosidasi	U							VVV					

### Formulato

mG : microgranulare  
L : liquido

### Consigli d'uso

X: Impiego possibile  
XX : Impiego consigliato  
XXX : Impiego fortemente raccomandato

### Aggiunta su

U : uva  
M : mosto  
V : vino