

Rapidase® Ex Color

Enzima per grandi vini rossi

Rapidase® Ex Color è una formulazione enzimatica pectolitica derivata da un ceppo selezionato Aspergillus niger. Oltre alle principali attività pectolitiche, questa specifica formulazione contiene importanti attività enzimatiche secondarie specifiche per un'estrazione ottimale nella macerazione dell'uva nera di alta qualità.

- **Rapidase® Ex Color** contiene emicellulasi per l'estrazione ottimale dalla buccia durante la macerazione.

- **Rapidase® Ex Color** contiene naturalmente dei livelli trascurabili di antocianasi, per poter garantire una maggiore tonalità rossa del vino.

- **Rapidase® Ex Color** contiene naturalmente dei livelli trascurabili di cinnamilesterasi, per conservare la freschezza dell'aroma del vino in caso di macerazione prolungata.

Applicazioni

- Riduce l'uso dei metodi fisici non specifici quali la follatura e il délestage.
- Facilita il rilascio anticipato dei componenti delle bucce spesse per uve di alta qualità.
- Favorisce un migliore sgrondo.
- Conferisce rotondità e volume al vino.
- Migliora la chiarifica del vino.



Caratteristiche fisico-chimiche

Rapidase® Ex Color è un prodotto microgranulare di facile impiego.

- E' attivo da 10 a 50 °C. L'attività aumenta con l'aumentare della temperatura; l'eccessivo calore potrebbe inattivare Rapidase® Ex Color.
- E' attivo al pH del vino e in presenza di una normale concentrazione in SO₂.
- Si elimina con la bentonite.

Istruzioni per l'uso

- Diluire prima dell'aggiunta. Gli enzimi enologici hanno una stabilità limitata una volta diluiti in acqua pura.

- Aggiungere il prima possibile durante la macerazione

Dosi consigliate

- Da 20 a 30 g per tonnellata d'uva. Un minore dosaggio può essere applicato sull'uva diraspata.

Facile da usare

Diluire 100 grammi in 1 litro di miscela al 50:50 di acqua deionizzata e di mosto.

- Sull'uva diraspata: usare 200 ml della soluzione preparata per tonnellata di uva.
- Per grappoli interi: usare 300 ml della soluzione preparata per tonnellata di uva.

Precauzioni d'uso

- Il prodotto è non infiammabile.
- In caso di contatto con la pelle o con gli occhi, risciacquare accuratamente con acqua.
- Per questo prodotto sono disponibili, su richiesta, la scheda di sicurezza ed il certificato relativo agli allergeni.

Confezionamento e conservazione

- Rapidase® Ex Color è disponibile in contenitori di plastica da 100 g e da 1 kg.
- Rapidase® Ex Color deve essere conservato in ambiente secco e refrigerato, tra 5 e 15 °C.

Enzima enologico

Nonostante il massimo impegno per far sì che le informazioni fornite siano accurate, nulla di quanto riportato può essere considerato implicazione o garanzia di precisione, validità o completezza delle informazioni medesime. Il contenuto del presente documento è soggetto a variazioni senza preavviso. Vogliate contattarci per richiedere ulteriori informazioni o la versione aggiornata del documento.

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**