

Enzima per la liberazione rapida e completa dei precursori degli aromi varietali

Rapidase® Revelation Aroma consente un maggior rilascio dei precursori aromatici contenuti nei vini bianchi e rossi. Il suo utilizzo permette di ottenere vini dal profumo intenso e multidimensionale.

Rapidase® Revelation Aroma

È un preparato enzimatico pectolitico microgranulato con le quattro attività essenziali α e β -glicosidasi.

Istruzioni per l'uso e dosi

- **Rapidase Revelation Aroma** viene utilizzato su mosto e vino per massimizzare l'efficienza nel potenziamento dell'aroma.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.
- Una volta raggiunta l'intensità aromatica desiderata, rimuovere l'enzima trattando con 10 g/hL di bentonite sodica.

LIBERAZIONE AROMA VARIETALE			
T°	VINO	DOSI	TEMPO DI CONTATTO
Superiore a 15 °C	Bianco	1g/hL	Di seguito è disponibile un protocollo di test Rapidase Revelation Aroma per determinare dose e tempo di contatto più indicati
	Rosso	2 g/hL	
Inferiore a 12 °C	Bianco	2 g/hL	
	Rosso	3 g/hL	

SMOKE TAIN REMEDIATION			
RECOMMENDED T°	VINO	DOSI	TEMPO DI CONTATTO
> 16 °C	Rosso/Bianco	5 - 10 g/hL	2 settimane

Nota: Per la rimozione del sapore di fumo, e dopo il trattamento enzimatico, aggiungere 2 x 20 g/hL di Extraferm® D'tox in due aggiunte successive a intervalli di 48 ore.

- Attivo da 10 a 40 °C. L'attività aumenta con la temperatura, temperature superiori a 50 °C inattivano **Rapidase Revelation Aroma**.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO₂.
- Rimosso da bentonite e carbone.

Testato e verificato

Per offrire la migliore efficienza nell'applicazione, ogni formulato **Rapidase** è sviluppato e **testato** collaborando con i più rinomati istituti di ricerca enologica a livello mondiale, e **validato** nelle cantine su scala reale di produzione. Il nostro personale tecnico e commerciale è disponibile per fornire i risultati dei test e per assistervi nella valutazione delle prestazioni superiori dei prodotti nelle vostre condizioni specifiche.



Con gli enzimi dsm-firmenich arriva la Tranquillità

dsm-firmenich vanta la più lunga tradizione nella produzione di enzimi enologici e si impegna a garantirne l'affidabilità attraverso il programma Quality for life™. Questo impegno ti garantisce che tutti gli ingredienti dsm-firmenich che acquisti sono sicuri in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità, ma sono anche prodotti in modo sicuro e sostenibile.

Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

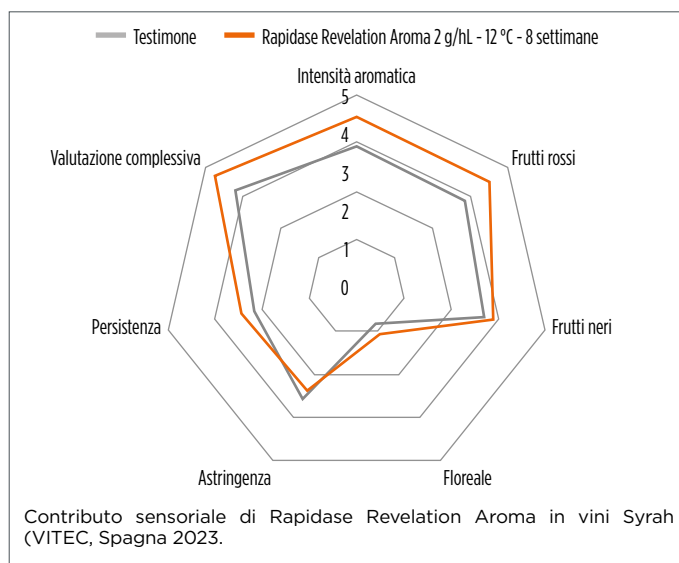
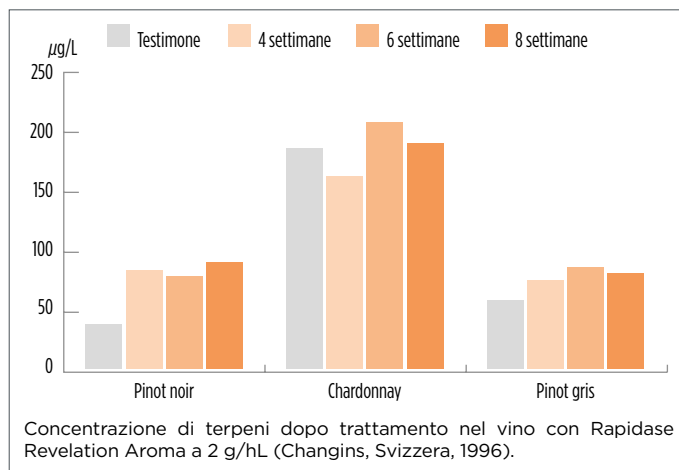
OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com • www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:



Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it

dsm-firmenich



Confezioni e conservazione

- Disponibile in confezioni di plastica da 100 g.
- Conservare in un luogo fresco e asciutto tra 5 e 15 °C.
- Una volta aperto, il prodotto può ancora essere utilizzato entro la data di scadenza.

Rivelazione dell'aroma varietale
Rimozione del sapore di fumo

