

Ензим за повишаване на интензитета и качеството на ароматите при свежи, модерни червени вина

Rapidase® Fresh Berry разкрива интензивни аромати на червени и черни горски плодове, придружени от флорални и пикантни нотки. Той също така допринася за създаването на добре балансирано вино с подобрен обем в устата и запазено цветново богатство.

Rapidase® Fresh Berry

Традиционните профили на червените вина вече не отговарят на очакванията на потребителите. Световната консумация на червено вино намалява и се измества към поводи извън храненията. Тази тенденция засилва търсенето на свежи, плодови аромати – независимо от цвета.

Rapidase Fresh Berry е течна ензимна формула с широк спектър на действие, разработена за повишаване на интензитета и качеството на аромата при свежи, балансирани и модерни червени вина.

Rapidase Fresh Berry по естествен начин съдържа пренебрежимо малки количества от цинамил естераза (nFCE).

Инструкции за употреба и дозировка

- Добавете възможно най-рано – при смачкване на гроздето или по време на мацерацията.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.

ЧЕРВЕНО ГРОЗДЕ		
Т°	ДОЗА	КОМЕНТАРИ
8-12 °C (Добавяне преди предферментативна студена мацерация)	3 mL/100 Kg	Използвайте Rapidase Fresh Berry при качествено червено грозде, като избягвате интензивни мацерационни техники като делестаж и температури над 26 °C.
20-25 °C (Добавяне преди традиционна мацерация/ ферментация)	2 mL/100 Kg	

Забележка: При грозде с дебела ципа или ранна реколта: 3 mL / 100 kg.

- Активен между 10 и 50 °C (активността се увеличава с температурата). Температури над 50 °C инактивират **Rapidase Fresh Berry**.
- Активен в диапазона на pH на виното и в присъствието на обичайни концентрации на SO₂.
- Премахва се с бентонит.

Изпитан и утвърден

За да предложи най-добра ефективност при приложение, всяка формулировка на **Rapidase** е **разработена** и **тествана** с най-известните световни изследователски институти за вино

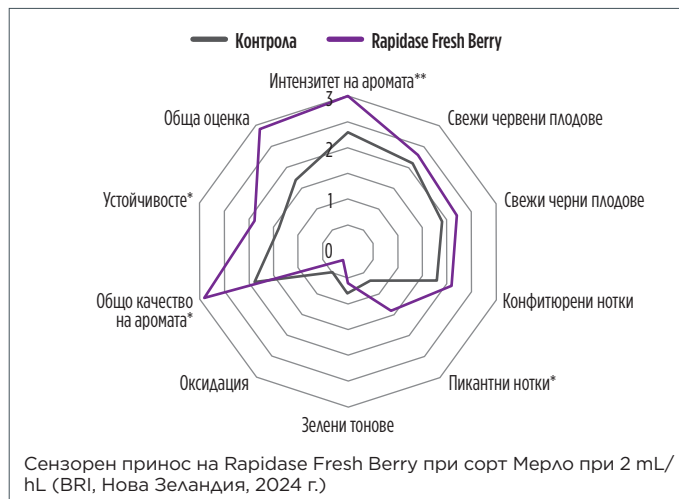
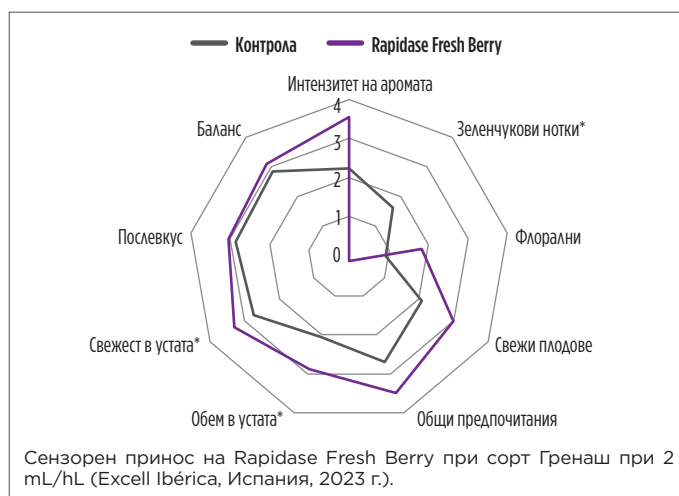


Спокойствието идва с ензимите на dsm-firmenich

dsm-firmenich се гордее с най-дългата история в производството на ензими за винопроизводството и демонстрира ангажимента си към тяхната надеждност чрез своята програма Quality for life™. Този ангажимент Ви гарантира, че всяка съставка на dsm-firmenich, която купувате, е безопасна по отношение на качество, надеждност, възпроизводимост и проследимост, като също така е произведена по безопасен и надежден начин.

Специално внимание е отделено, за да се гарантира точността на информацията, предоставена тук. Като имаме предвид, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме никаква гаранция за резултатите, които могат да се получат от потребителя. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

и е валидирана във винарни в производствен мащаб. Нашият технически и търговски персонал е на разположение, за да ви предостави резултати от теста, както и да ви помогне при оценката на първокласните характеристики на продуктите във вашите специфични условия.



Статистически анализ: значима разлика (*p < 0,05), много значима (**p < 0,01).

Опаковка и съхранение

- Предлага се в пластмасова туба от 1 kg
- Съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.