

## Enzym pro zvýšení intenzity a kvality aroma ve svěžích, moderních červených vínech

**Rapidase® Fresh Berry** odhaluje intenzivní aroma červeného a černého bobulového ovoce, doplněné květinovými a kořenitými tóny. Přispívá také k vytvoření harmonického vína se zlepšenou tělnatostí v ústech a zachovanou barevnou intenzitou.

### Rapidase® Fresh Berry

Enzym ideální pro červená vína se širokým uplatněním na trhu. Celosvětová spotřeba červeného vína klesá, požadavky zákazníků se mění a současným trendem jsou vína se svěžím, ovocným aroma – bez ohledu na barvu.

**Rapidase Fresh Berry** je tekutá enzymová formulace se širokým spektrem aktivit, určená ke zvýšení intenzity a kvality aroma ve svěžích, vyvážených a moderních červených vínech.

**Rapidase Fresh Berry** přirozeně obsahuje pouze zanedbatelné množství cinnamylesterázy (nFCE).

### Návod k použití a dávkování

- Přidávejte co nejdříve – při drcení hroznů nebo během macerace.
- Před použitím zředte v poměru 1:10.

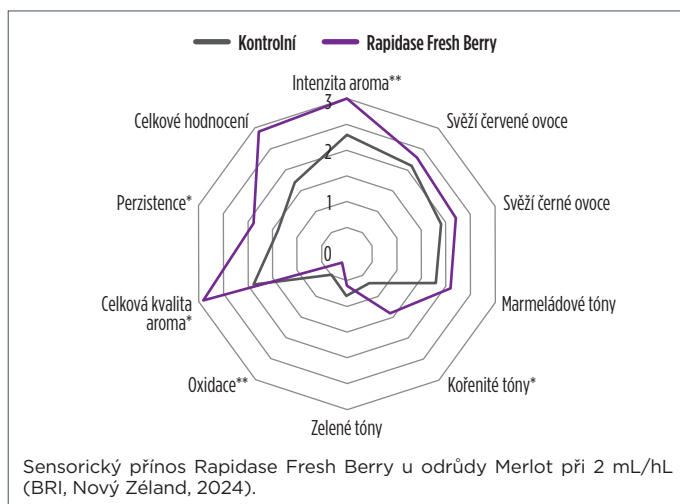
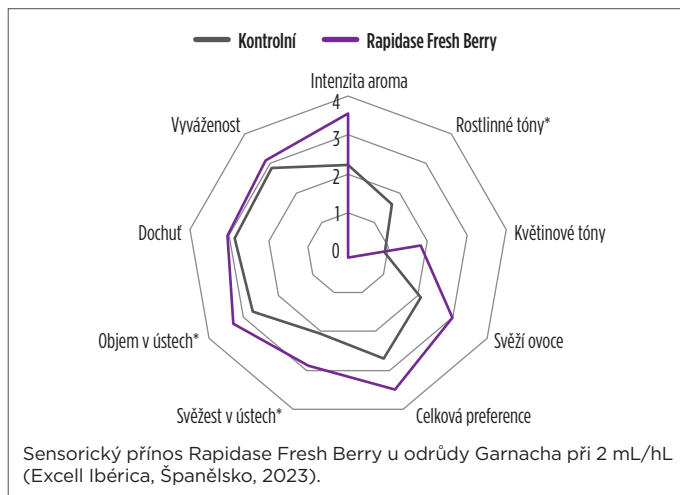
MODRÉ HROZNY		
T°	DÁVKOVÁNÍ	POZNÁMKY
8-12 °C (Při přidání před pre-fermentační studenou macerací)	3 mL/100 Kg	Použijte <b>Rapidase Fresh Berry</b> u kvalitních modrých hroznů. Vyhněte se intenzivním extrakčním technikám, jako je délestage, a teplotám nad 26 °C.
20-25 °C (Při přidání před klasickou macerací/fermentací)	2 mL/100 Kg	

**Poznámka:** U hroznů se silnou slupkou nebo při rané sklizni: 3 mL / 100 kg.

- Aktivní při teplotách od 10 do 50 °C (aktivita roste s teplotou). Při teplotách nad 50 °C je **Rapidase Fresh Berry** inaktivován.
- Aktivní v rozmezí pH vína a při běžných koncentracích SO<sub>2</sub>.
- Odstraňuje se pomocí bentonitu

### Testováno a ověřeno

Nabídnout tu nejlepší účinnost při použití každé **Rapidase** - přípravek je vyvíjen a **testován** světově nejznámějšími ústavami pro výzkum vína a **ověřován** ve vinařství na objemu produkce.



Statistická analýza: významné rozdíly (\*p < 0,05), velmi významné (\*\*p < 0,01).

### Balení a skladování

- Dostupné v plastové nádobě o objemu 1 Kg
- Uchovávejte v chladu při teplotě 4 až 8 °C.



#### Peace of Mind přichází s dsm-firmenich enzymy

Společnost dsm-firmenich má nejdelší historii ve výrobě enzymů pro vinařství a zavazuje se k jejich spolehlivosti prostřednictvím programu Quality for Life™. Tento závazek vás ujišťuje, že všechny složky dsm-firmenich, které kupujete, jsou bezpečné z hlediska kvality, spolehlivosti, reprodukovatelnosti a sledovatelnosti, ale také jsou vyráběny bezpečným a udržitelným způsobem.

Speciální péče byla věnována tomu, aby všechny zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.