



Enzima para mejorar la intensidad y calidad aromática en vinos tintos frescos y modernos

Rapidase® Fresh Berry revela aromas intensos de frutos rojos y negros, junto con notas florales y especiadas. También ayuda a crear un vino equilibrado, con más cuerpo y preservando la intensidad del color.

Rapidase® Fresh Berry

La enzima imprescindible para vinos tintos que demanda el mercado. Los perfiles tradicionales de los vinos tintos ya no cumplen con las expectativas de los consumidores. El consumo mundial de vino tinto está disminuyendo y orientándose hacia momentos de consumo fuera de las comidas. Esta tendencia está impulsando la demanda de vinos con aromas frescos y afrutados

Rapidase Fresh Berry es una formulación enzimática líquida con un amplio espectro de actividades para aumentar la intensidad y la calidad aromática de los vinos tintos modernos, frescos y equilibrados.

Rapidase Fresh Berry contiene naturalmente niveles insignificantes de Cinamil esterasa (nFCE).

Dosis y modo de empleo

- Añadir lo antes posible, en la estrujadora o durante la maceración.
- Diluir 10 veces antes de la adición.

UVAS TINTAS		
TEMPERATURA	DOSIS	COMENTARIOS
8-12 °C (Añadida antes de una maceración prefermentativa en frío)	3 mL/100 Kg	Usar Rapidase Fresh Berry en uvas tintas de calidad, evitando técnicas de maceración intensas como el "delestaje" y temperaturas superiores a 26 °C
20-25 °C (Añadida antes de la maceración/fermentación tradicional)	2 mL/100 Kg	

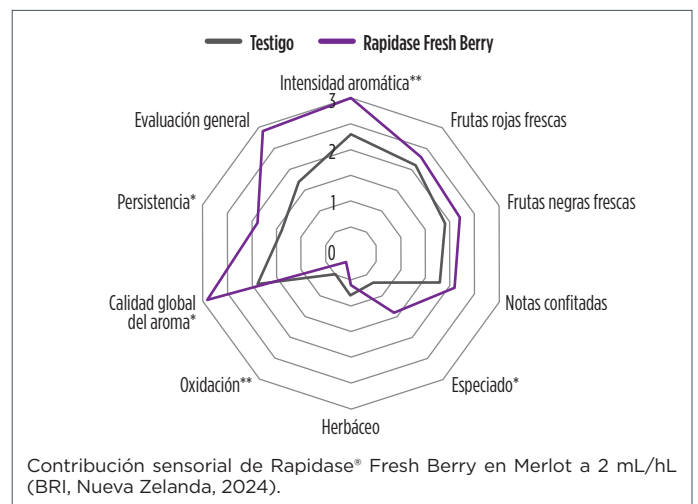
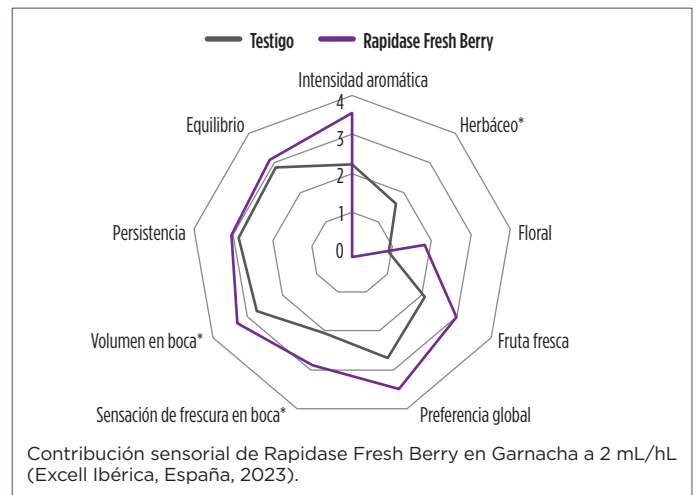
Note: Para uvas de piel gruesa o cosecha temprana: 3 mL/100 Kg.

- Activa entre 10 y 50 °C (50 a 122 °F). Su actividad aumenta con la temperatura, pero temperaturas superiores a 50 °C inactivan **Rapidase Fresh Berry**.
- Activa dentro del rango de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Se elimina con bentonita.

Probada y validada

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en

colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



Análisis estadístico: diferencias significativas (*p < 0,05), muy significativas (*p < 0,01).

Envase y conservación

- Disponible en bidones de plástico de 1 kg.
- Consérvese refrigerado entre 4 y 8 °C.

Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich
 dsm-firmenich cuenta con la más larga trayectoria en la producción de enzimas para vinificación y mantiene su compromiso con la fiabilidad a través de su programa Quality for life™. Este compromiso le asegura que cualquier ingrediente dsm-firmenich que compre es seguro a nivel de calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad pero también que se fabrica de forma segura y sostenible.

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.