



Enzyme pour intensifier et améliorer la qualité aromatique des vins rouges frais et modernes

Rapidase® Fresh Berry révèle des arômes intenses de fruits rouges et noirs, ainsi que des notes florales et épicées. Elle permet également d'obtenir un vin bien équilibré, avec plus de corps et une couleur préservée.

Rapidase® Fresh Berry

L'enzyme incontournable pour des vins rouges adaptés au marché. Les profils traditionnels des vins rouges ne répondent plus aux attentes des consommateurs. La consommation mondiale de vins rouges est en baisse et se déplace vers des occasions de consommation en dehors des repas. Cette tendance génère une demande croissante pour des vins aux arômes frais et fruités, quelle que soit leur couleur.

Rapidase Fresh Berry est une préparation enzymatique liquide à large spectre d'activités, conçue pour intensifier les arômes et améliorer la qualité des vins rouges modernes, équilibrés et fruités.

Rapidase Fresh Berry est une préparation enzymatique liquide à large spectre d'activités, conçue pour intensifier les arômes et améliorer la qualité des vins rouges modernes, équilibrés et fruités.

Mode d'emploi et dosage

- Ajouter dès que possible, au foulage ou en macération.
- Diluer 10 fois avant l'ajout.

RAISINS ROUGES		
T°	DOSE	COMMENTAIRES
8-12 °C (Ajout avant une macération préfermentaire à froid)	3 mL/100 Kg	Utiliser Rapidase Fresh Berry sur des raisins rouges qualitatifs, en évitant les techniques de macération intensive comme le délestage et les températures > 26 °C
8-12 °C (Ajout avant une macération préfermentaire à froid)	2 mL/100 Kg	

Note: Pour des raisins à peau épaisse ou des vendanges précoces : 3 mL/100 Kg.

- Active entre 10 et 50 °C. Son activité augmente avec la température, mais au-delà de 50 °C, elle est inactivée.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO₂.
- Éliminée par la bentonite.

Tested and validated

Pour offrir la meilleure efficacité dans son application, chaque formulation de **Rapidase** est développée et **testée** avec les instituts

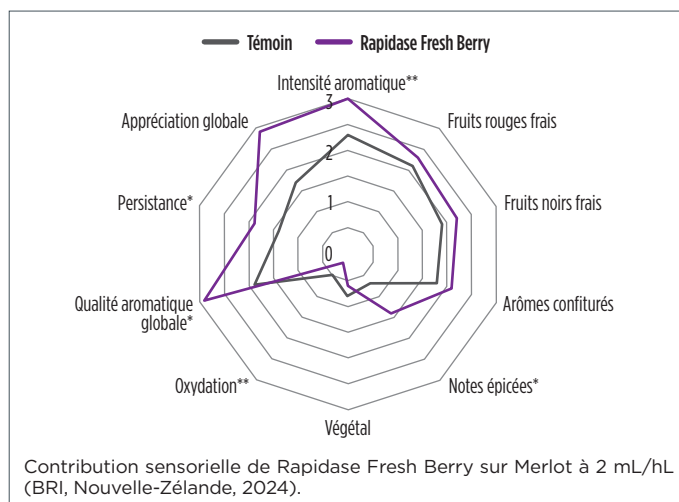
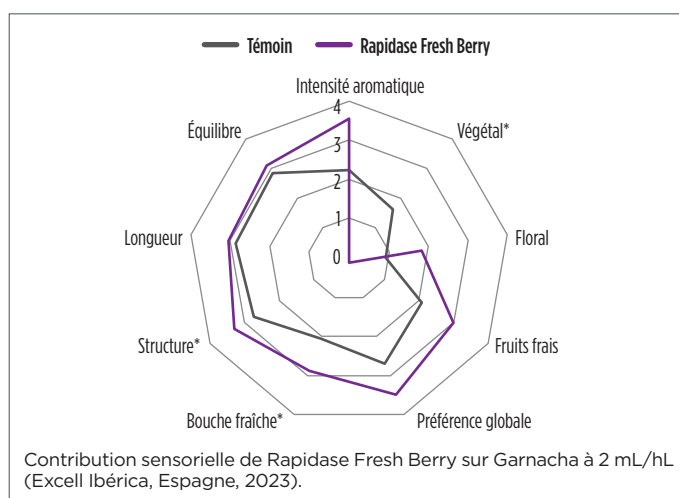


Les enzymes dsm-firmenich vous apportent la tranquillité d'esprit

dsm-firmenich jouit de l'ancienneté la plus longue sur le marché de production des enzymes destinées à l'oenologie et s'engage sur sa fiabilité au travers du programme Quality for life™. Cet engagement vous assure que tous les produits dsm-firmenich que vous achetez sont garantis en termes de qualité, fiabilité, reproductibilité et traçabilité, et qu'ils sont fabriqués selon des procédés sûrs et durables.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

de recherche en oenologie les plus renommés au monde, et **validée** en cave à l'échelle de la production. Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests, de même que pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme dans vos conditions spécifiques.



Analyse statistique : *significatif (p < 0.05), **très significatif (p < 0.01).

Conditionnement et conservation

- Disponible en bidon plastique de 1 kg.
- Stockage : conserver au réfrigérateur entre 4 et 8 °C.