

Ένζυμο για την ενίσχυση της έντασης του αρώματος και της ποιότητας σε φρέσκους εμπορικούς ερυθρούς οίνους

Το **Rapidase® Fresh Berry** αναδεικνύει έντονα αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων του δάσους, συνοδευόμενα από ανθικές και πικάντικες νότες. Συμβάλλει επίσης στη δημιουργία ενός ισορροπημένου κρασιού με βελτιωμένο όγκο στο στόμα όπου διατηρεί τον χρωματικό του πλούτο.

Rapidase® Fresh Berry

Το απαραίτητο ένζυμο για 'μαλακά' φρέσκα εμπορικά ερυθρά κρασιά. Τα παραδοσιακά προφίλ των ερυθρών κρασιών δεν ανταποκρίνονται πλέον στις προσδοκίες των καταναλωτών. Η παγκόσμια κατανάλωση ερυθρού κρασιού μειώνεται και μετατοπίζεται σε περιστάσεις κατανάλωσης εκτός γευμάτων. Αυτή η τάση ενισχύει τη ζήτηση για φρέσκες, φρουτώδεις γεύσεις, ανεξαρτήτως χρώματος.

Το **Rapidase Fresh Berry** είναι ένα υγρό παρασκεύασμα ενζύμου με ευρύ φάσμα δραστηριότητας, σχεδιασμένο για την αύξηση της έντασης και της ποιότητας του αρώματος σε φρέσκα, ισορροπημένα και μοντέρνα ερυθρά κρασιά

Το **Rapidase Fresh Berry** περιέχει φυσικά αμελητέες ποσότητες εστεράσης κινναμυλικού οξέος (nFCE).

Οδηγίες χρήσης και δοσολογία

- Προσθέστε το όσο το δυνατόν νωρίτερα, στο σπαστήρα ή κατά τη διάρκεια της εκχύλισης.
- Αραιώστε σε αναλογία 1:10 πριν από την προσθήκη.

ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ		
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΔΟΣΗ	ΣΧΟΛΙΑ
8-12 °C (Όταν προστίθεται πριν από την προζυμωτική κρουοεκχύλιση)	3 mL/100 Kg	Χρησιμοποιήστε το Rapidase Fresh Berry σε ποιοτικά ερυθρά σταφύλια, αποφεύγοντας έντονες τεχνικές εκχύλισης όπως το délestage και θερμοκρασίες άνω των 26 °C.
20-25 °C (Όταν προστίθεται πριν από την παραδοσιακή εκχύλιση/ζύμωση)	2 mL/100 Kg	

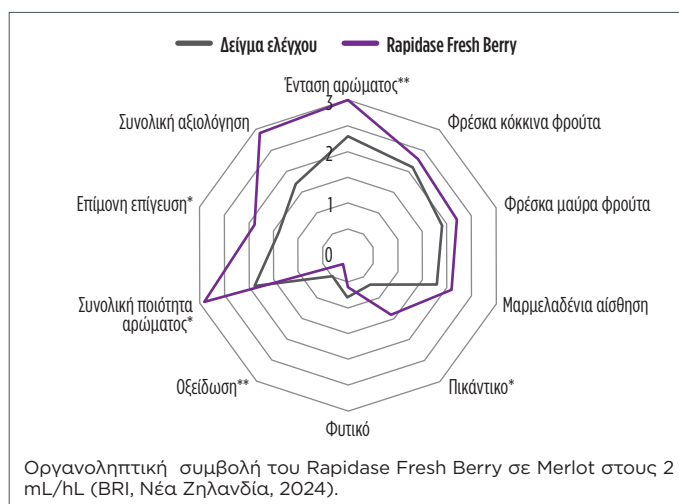
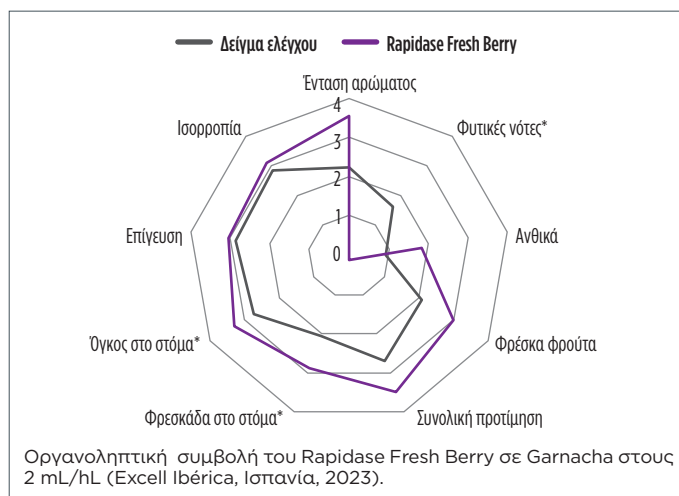
Σημείωση: Για σταφύλια με παχύ φλοιό ή πρώιμο τρύγο: 3 mL / 100 kg.

- Ενεργό από 10 έως 50 °C (η δραστηριότητα αυξάνεται με τη θερμοκρασία). Πάνω από 50 °C το ένζυμο αδρανοποιείται.
- Ενεργό εντός του φάσματος pH του κρασιού και παρουσία φυσιολογικών συγκεντρώσεων SO₂.
- Απομακρύνεται με μπεντονίτη.

Δοκιμασμένο και αποτελεσματικό

Για μέγιστη αποτελεσματικότητα, τα ένζυμα Rapidase έχουν **παραχθεί** και **ελεγχθεί** σε συνεργασία με γνωστά

οινολογικά ερευνητικά ινστιτούτα και έχει επιβεβαιωθεί η αποτελεσματικότητά τους υπό πραγματικές συνθήκες παραγωγής κατά την οινοποίηση.



Στατιστική ανάλυση: σημαντική (*p < 0,05), πολύ σημαντική (*p < 0,01).

Συσκευασία και

- Διατίθεται σε πλαστικό δοχείο 1 κιλού.
- Να φυλάσσεται σε ψυγείο, μεταξύ 4 και 8 °C.



Η ειρήνη του μυαλού έρχεται με ένζυμα dsm-firmenich

Η dsm-firmenich απολαμβάνει τη μεγαλύτερη ιστορία στην παραγωγή ενζύμων οινοποίησης και δεσμεύεται για την αξιοπιστία της μέσω του προγράμματος Quality for life™. Αυτή η δέσμευσή σας διαβεβαιώνει ότι όλα τα συστατικά dsm-firmenich που αγοράζετε είναι ασφαλή όσον αφορά την ποιότητα, την αξιοπιστία, την αναπαραγωγικότητα και την ιχνηλασιμότητα και ότι κατασκευάζονται επίσης με ασφαλή και βιώσιμο τρόπο.

Δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή έτσι ώστε οι πληροφορίες που παρέχονται εδώ να είναι ακριβείς. Δεδομένου του γεγονότος ότι οι ειδικές συνθήκες στο περιβάλλον που θα γίνει χρήση της εφαρμογής και της χρήσης των προϊόντων μας είναι πέραν του ελέγχου μας, δεν παρέχουμε καμία εγγύηση ως προς τα αποτελέσματα που μπορεί να επιτευχθούν από τον χρήστη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για να καθορίσει την καταλληλότητα και να διαπιστώσει το νομικό καθεστώς χρήσης.