



Enzima para aumentar a intensidade e a qualidade aromática dos vinhos tintos frescos e modernos

Rapidase® Fresh Berry revela aromas vibrantes de frutos vermelhos e pretos, juntamente com notas florais e a especiarias. Ajuda também a criar um vinho equilibrado, com mais encorpado e com cor preservada.

Rapidase® Fresh Berry

A enzima essencial para vinhos tintos com apelo comercial. À medida que os perfis tradicionais de vinho tinto já não correspondem às expectativas dos consumidores, o consumo global de vinho tinto está a diminuir e a deslocar-se para ocasiões de consumo fora das refeições. Esta tendência está a impulsionar a procura por vinhos com aromas frescos e frutados, independentemente da cor.

Rapidase Fresh Berry é uma formulação enzimática líquida com um amplo espectro de atividades para o aumento da intensidade e da qualidade aromática de vinhos tintos modernos, frescos e equilibrados.

Rapidase Fresh Berry contém naturalmente níveis insignificantes de cinamil esterase (nFCE).

Instruções de uso e dosagem

- Aplicar o mais cedo possível, no esmagador ou durante a maceração.
- Diluir 10 vezes antes da adição.

UVAS TINTAS		
T°	DOSE	COMENTÁRIOS
8-12 °C (Aplicação antes da maceração pré-fermentativa a frio)	3 mL/100 Kg	Usar Rapidase Fresh Berry em uvas tintas de qualidade, evitando técnicas de maceração intensiva como "délestage" e temperaturas superiores a 26 °C.
20-25 °C (Aplicado antes da maceração/fermentação tradicional)	2 mL/100 Kg	

Nota: Para uvas de pele espessa ou colheita precoce: 3 mL/100 Kg.

- Ativa entre 10 e 50 °C. A atividade aumenta com a temperatura, mas temperaturas acima de 50 °C inativam a **Rapidase Fresh Berry**.
- Ativa dentro da faixa de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO₂.
- Eliminada pela bentonite.

Testado e validado

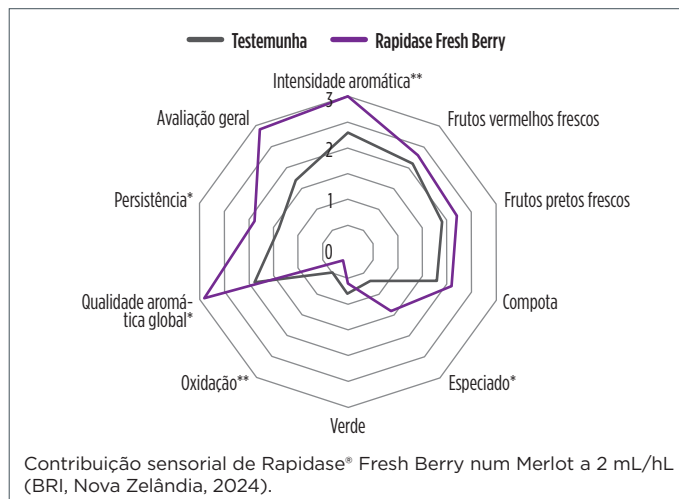
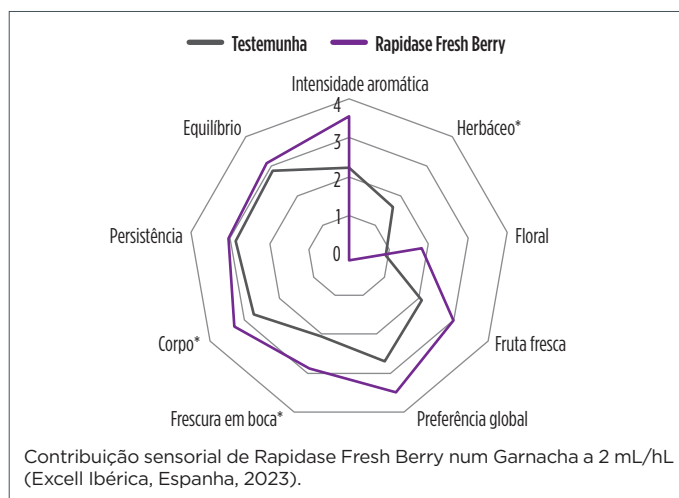
Para uma melhor eficácia, a formulação de cada enzima na gama **Rapidase** foi desenvolvida e **testada** em cooperação com vários

A tranquilidade vem com as enzimas dsm-firmenich

A dsm-firmenich tem o mais longo histórico na produção de enzimas enológicas e compromete a sua fiabilidade através do seu programa Quality for Life™. Este compromisso garante que quaisquer ingredientes dsm-firmenich adquiridos sejam seguros em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, mas são também produzidos de uma forma segura e sustentável.

Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.

centros de investigação de renome e foi **validada** sob condições reais de produção em adega.



Análise estatística: *significativo (p < 0,05), **muito significativo (p < 0,01).

Embalagem e conservação

- Disponível em tambor de plástico de 1 Kg.
- Armazenar refrigerado entre 4 e 8 °C.