

## Enzimă pentru îmbunătățirea intensității și calității aromelor în vinurile roșii proaspete și moderne

**Rapidase® Fresh Berry** dezvăluie arome intense de fructe roșii și negre de pădure, completate de note florale și condimentate. Contribuie, de asemenea, la obținerea unui vin echilibrat, cu mai mult volum și o culoare intensă păstrată.

### Rapidase® Fresh Berry

Enzima indispensabilă pentru vinuri roșii adaptate pieței. Profilurile tradiționale ale vinurilor roșii nu mai corespund așteptărilor consumatorilor. Consumul global de vin roșu este în scădere și se orientează tot mai mult către momente de consum în afara meselor. Această tendință stimulează cererea pentru vinuri cu profil aromatic proaspăt și fructat - indiferent de culoare.

**Rapidase Fresh Berry** este o formulare enzimatică lichidă cu spectru larg de activitate, concepută pentru a intensifica intensitatea și calitatea aromelor din vinurile roșii proaspete, echilibrate și moderne.

**Rapidase Fresh Berry** conține în mod natural doar cantități neglijabile de cinamilsteraze. (nFCE).

### Instrucțiuni de utilizare și dozare

- Se adaugă cât mai devreme posibil - la zdrobitor sau în timpul macerației.
- Se diluează de 10 ori înainte de utilizare.

STRUGURI ROȘII		
T°	DOZAJ	COMENTARII
8-12 °C (Adăugare înainte de macerația prefermentativă la rece)	3 mL/100 Kg	Utilizați <b>Rapidase Fresh Berry</b> pe struguri roșii de calitate, evitând tehnicile de macerație intensă precum délestage și temperaturile peste 26 °C.
20-25 °C (Adăugare înainte de macerația/fermentația tradițională)	2 mL/100 Kg	

**Notă:** Pentru struguri cu piele groasă sau recoltați timpurii: 3 mL / 100 kg.

- Activ între 10 și 50 °C (activitatea crește odată cu temperatura). Peste 50 °C, **Rapidase Fresh Berry** este inactivată.
- Activă în intervalul de pH al vinului și în prezența concentrațiilor normale de SO<sub>2</sub>.
- Eliminată prin bentonită.

### Testat și validat

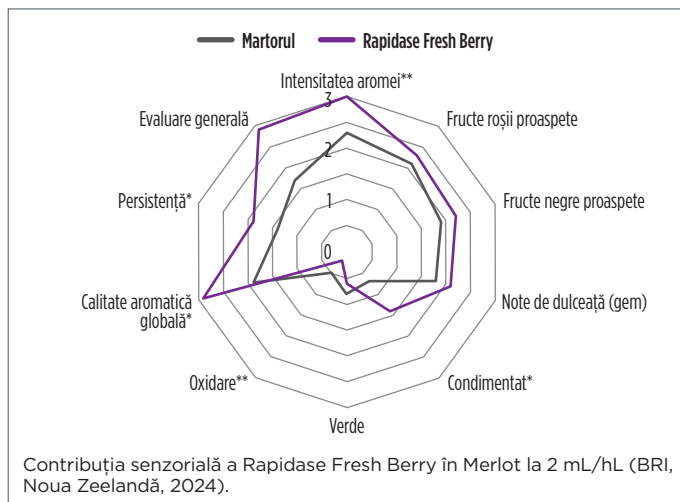
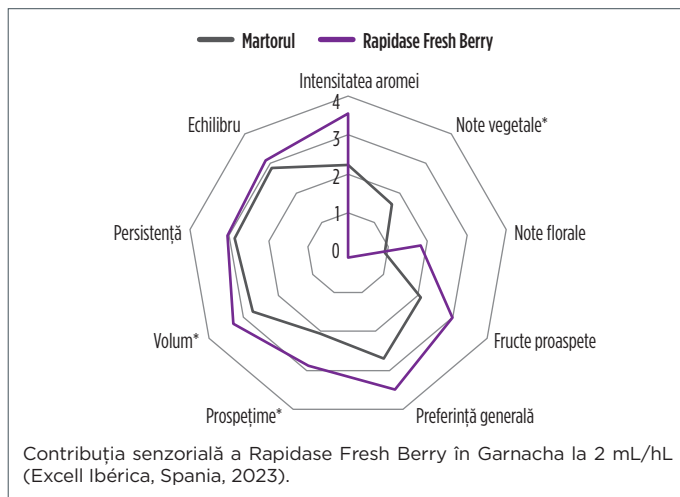
Ca sa ofere cea mai buna eficacitate in aplicatii fiecare formula **Rapidase®** a fost dezvoltata si **testata** de cele mai renumite institute de cercetare a vinului din lume si **validate** de crame la scara de productie.



#### Lini tea dumneavoastra este rezultatul enzimelor dsm-firmenich

dsm-firmenich se mândrește cu cea mai mare vechime în producerea enzimelor necesare la fabricarea vinului și se angajează în privința fiabilității sale prin intermediul programului său Quality for life™ (Calitate pentru viață). Acest angajament vă oferă siguranța că orice ingredient dsm-firmenich pe care îl cumpărați este sigur în termeni de calitate, fiabilitate, reproductibilitate și trasabilitate și este, de asemenea, fabricat într-un mod sigur și durabil.

S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.



Analiză statistică: diferență semnificativă (\*p < 0,05), foarte semnificativă (\*\*p < 0,01).

### Ambalare și depozitare

- Disponibil în canistră de plastic de 1 Kg
- A se păstra la rece, între 4 și 8 °C.