RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

EXTRA FRUIT

ЭКСТРА ФРУКТ

Фермент для быстрого и раннего экстрагирования ароматических веществ из кожицы красного винограда

Rapidase Extra Fruit способствует быстрому высвобождению фруктовых ароматических веществ, содер жащихся в кожице красного винограда. Его применение позволяет сократить время и снизить температу ру мацерации, а также минимизирует использование механических технологий окисления, таких как механическое замораживание и погружение шапки.

Rapidase Extra Fruit

Является микрогранулированным пектолитическим ферментным препаратом с энзиматической активносью, Rapidase Extra Fruit содержит естественно низкий уровень антоцианинов, не влияющих на окраску вин.

Применение и дозировка

- Добавлять как можно раньше во время процесса мацерации
- От 2 до 3 г/100 кг:
  - для толстой кожицы или предпочтительно холодной мацерации (8-12 ^{0}C) : 3г/100 кг
  -при мацерации до 3 дней: 2.5 г/100 кг
  -при постоянной мацерации: 2г/100 кг
- Перед использованием препарат разводят 10 раз
- Препарат активен при температуре от 10 до 50 ^{0}C , (от 50 до 122 ^{0}F). Активность повышается с температурой. При температуре выше 50 ^{0}C Rapidase Expression Aroma инактивируется.
- Активен при pH вина и при наличии нормальной концентрации SO2
- Активность фермента подавляется бентонитом.

Спокойствие наступает с ферментами DSM.

Ферменты Rapidase производятся DSM, одним из немногих мировых лидеров на рынке пищевых ферментов. DSM имеет самую долгую историю производства ферментов для виноде лия и берет на себя ответственность за надёжность, благодаря программе Quality for lifeTM (качество для жизни). Это обязательство гарантирует Вам, что любые фермен- ты, произведенные DSM, которые вы приобретаете, безопас ны не только с точки зрения качества, надёж- ности, воспроизводимости и прослеживания, но также произ- во дятся безопасным и проверенным способом. Любая спецификация и любое описание продукции, паспорт безопасности химической продукции, аллергодиагно- стика и подтверждение, что продукция не является генно-моди фицированной, сертификаты изготовителя предоставляются по запросу

Протестировано и проверено

Для поддержания стабильности высокого качества каждый препарат Rapidase регулярно проверяется в самых известных научно-исследовательских институтах и в процессе производства на вино- дельческих заводах.

Сравнение ферментов мацерации по органолеп тическим свойствам Пино Нуар. Байерн, Гер мания

Наш технический персонал и персонал по продажам готов предоставить вам результаты тестирования, а также помочь в проверке эффективности продуктов высшего класса в ва ших условиях.

Упаковка и хранение

- Выпускается в 100 г и 1 кг пластиковых коробках
- Хранить в сухом прохладном месте при температуре от 5 до 15 ^{0}C
- После того, как продукт был открыт, его все еще можно использовать до истечения срока годности, указанного на упаковке

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com

Diligent care has been taken to ensure that the information provided here is accurate. Since the user's specific conditions of use and application are beyond our control, we give no warranty and make no representation regarding the results which may be obtained by the user. The user is responsible for determining the suitability and legal status of the use intended for our products.

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

ДИСТРИБЬЮТОР ПО РОССИИ:
КОМПАНИЯ ООО ВИНСОЛД

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.