



Enzim za optimizaciju radnji prije punjenja u boce koji pospješuje bistrenje vina i ubrzava filtraciju

Rapidase® VinoFast® je tekuća formulacija enzima sa širokim spektrom hidrolaza aktivnih na polisaharidima koji negativno utječu na bistrenje i filtrabilnost vina.

Rapidase® VinoFast®

Radi ograničenja modernog vinarstva i proizvodnje često je potrebno pripremiti i očuvati kvalitetu vina istovremeno optimizirajući radnje prije punjenja u boce unutar kratkog vremena.

Rapidase VinoFast je tekući enzimski pripravak s pektolitičkim aktivnostima kao što su poligalakturonaza, α -Narabinofuranozidaza, celulaza, i s β -glukanazama s ciljem pospješivanja bistrenja vina, skraćujući potrebno vrijeme i smanjujući broj pomoćnih sredstava. **Rapidase VinoFast** pospješuje i filtrabilnost smanjujući probleme sa začepljenjem a istovremeno čuvajući kvalitetu.

Kada je grožđe jako zahvaćeno *Botrytis cinerea*om (>30% truleži), **Rapidase VinoFast** trebao bi se koristiti u vinu zajedno s proizvodom **Rapidase GlucanFree** kako bi potakli hidrolizu β -glukana.

Ubrzanjem koraka filtracije i smanjenjem začepljenja filtera, **Rapidase VinoFast** omogućuje i smanjenje ekološkog ili ugljičnog otiska proizvodnje vina zahvaljujući uštedi vode i energije. **Rapidase VinoFast** prirodno sadrži zanemarive količine *cinamil* esteraze (nFCE).

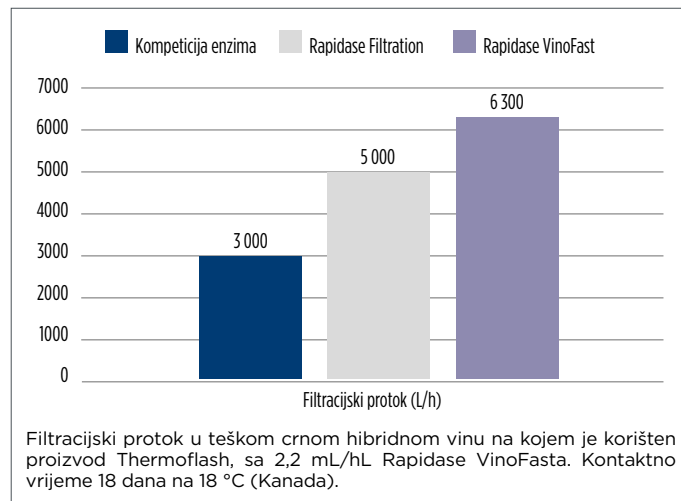
- Prikladan za sve vrste vina: bijela, rosé, crna. Može se koristiti i tijekom alkoholne fermentacije.
- Dodati vinu i dobro miješati nakon pretoka nakon alkoholne fermentacije; prije bistrenja ili prije bilo kakve filtracije (zemljane, pločaste, lentikularne, tangencijalne, membranske).
- Vrijeme potrebno za negativni test na pektine i/ili glukane odredit će dovoljno kontaktno vrijeme i dozu. Protokoli testova Rapidase na pektin i glukan dostupni su ispod.
- Aktivan na temperaturama od 10 do 45 °C. Aktivniji s porastom temperature.
- Aktivan u pH rasponu vina i u prisutnosti standardnih koncentracija SO₂.
- Bentonit i ugljen ga uklanjaju.

Testirano i potvrđeno

Kako bi se ponudila najbolja učinkovitost u primjeni, svaka formulacija **Rapidase** razvijena je i **testirana** s najpoznatijim svjetskim institutima za istraživanje vina i **potvrđena** u vinarijama na razini proizvodnje.

Upute za uporabu i doziranje

NEMA GLUKANA U VINU (IZ NEBOTRIZIRANOG GROŽĐA)			
T°	DOZA	MINIMALNO KONTAKTNO VRIJEME	
Kada > 15 °C	2-3 mL/hL	1 tjedan	
Kada 10-15 °C	3-5 mL/hL	1-2 tjedna	
NASTAVITE RAPIDASE TEST NA GLUKANE RADI POTVRDE PRISUTNOSTI I ODREĐIVANJA RAZINE GLUKANA U VINU (IZ BOTRIZIRANOG GROŽĐA)			
RAZINA GLUKANA	PREPORUČENA T°	DOZA	MINIMALNO KONTAKTNO VRIJEME
Glukan u vinu 5-15 mg/L (< 30 % Botriziranog grožđa)	Iznad 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 tjedna
Glukan u vinu >15 mg/L (> 30 % Botriziranog grožđa)	Iznad 15 °C	3-5 mL/hL + Rapidase GlucanFree: 2 mL/hL	2-3 TJEDNA



Pakiranje i skladištenje

- Dostupan u plastičnim bačvama od 1 Kg.
- Čuvati u hladnjaku na temperaturi između 4 i 8 °C.



Bezbriznost dolazi s dsm-firmenich enzimima

dsm-firmenich ima najdužu povijest u proizvodnji enzima za proizvodnju vina i obvezuje se na svoju pouzdanost kroz program Quality for life™. Ova obveza jamči da je svaki dsm-firmenich sastojak koji kupite siguran u smislu kvalitete, pouzdanosti, ponovljivosti i sljedivosti, ali da je također proizveden na siguran i održiv način.

Veliki trud uloženi kako bi se osigurala točnost informacija sadržanih u ovom dokumentu. Budući da su specifične primjene i uvjeti korištenja izvan naše kontrole, ne dajemo nikakva jamstva niti izjave o rezultatima koje može dobiti korisnik, koji ostaje isključivo odgovoran za utvrđivanje prikladnosti naših proizvoda u individualne svrhe i zakonsku ispravnost njihove upotrebe.

Saznajte više o testovima glukana i pektina

