



## Enzima para otimizar as operações de pré-engarrafamento, facilitando a clarificação do vinho e acelerando a filtração

**Rapidase® VinoFast®** é uma formulação enzimática líquida com um amplo espectro de hidrolases ativas em polissacarídeos que afetam negativamente a clarificação e filtração do vinho.

### Rapidase® VinoFast®

As operações modernas de vinificação e produção de vinhos fazem com que, por vezes, seja necessária a preparação e preservação da qualidade dos vinhos, otimizando as operações de pré-engarrafamento, num espaço curto de tempo. **Rapidase VinoFast** é uma preparação enzimática líquida com atividades pectolíticas, como poligalacturonase, *alfa-N-arabinofuranosidase* e *celulase*, juntamente com  $\beta$ -glucanases, para facilitar a clarificação do vinho, reduzindo o tempo e a quantidade de adjuvantes necessários. **Rapidase VinoFast** também facilita a filtragem, reduzindo os problemas de obstrução dos filtros e salvaguardando a qualidade. Quando as uvas são fortemente afetadas por *Botrytis cinerea* (>30% podre), a preparação **Rapidase VinoFast** deve ser usada no vinho juntamente com a preparação **Rapidase GlucanFree** para aumentar a hidrólise de  $\beta$ -glucanos. Acelerando a etapa de filtração e diminuindo a obstrução do filtro, **Rapidase VinoFast** também permite reduzir a pegada ecológica ou de carbono do processo de vinificação devido à economia de água e energia. **Rapidase VinoFast** contém naturalmente quantidades negligenciáveis de Cinamil esterase (nFCE).

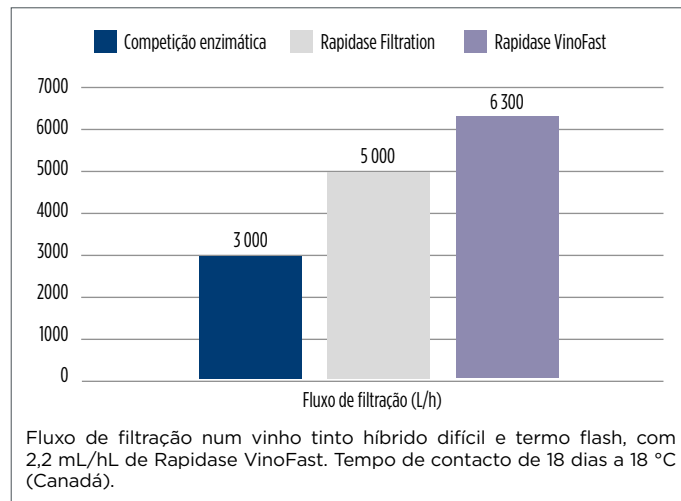
- Indicado para qualquer tipo de vinho: branco, rosé, tinto. Também pode ser usado durante a fermentação alcoólica.
- Adicione ao vinho e misture bem após a fermentação alcoólica, antes da clarificação ou antes de qualquer tipo de filtração (terras, placas, lenticulas, tangencial, membrana).
- O tempo necessário para um teste negativo de pectinas e/ou glucanos determinará o tempo de contato e a dosagem corretas. Os protocolos Rapidase Pectin e Glucan Test estão disponíveis abaixo.
- Ativa de 10 a 45 °C. Mais ativa à medida que a temperatura aumenta.
- Ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO<sub>2</sub>.

### Testado e validado

Para uma melhor eficácia, a formulação de cada enzima na gama **Rapidase** foi desenvolvida e **testada** em cooperação com vários centros de investigação de renome e foi **validada** sob condições reais de produção em adega.

### Instruções de uso e dosagem

SEM GLUCANOS NO VINHO (UVAS NÃO BOTRITIZADAS)			
T°	DOSE	TEMPO MÍNIMO DE CONTACTO	
Quando > 15 °C	2-3 mL/hL	1 semana	
Quando 10-15 °C	3-5 mL/hL	1-2 semanas	
PROCEDER AO TESTE RAPIDASE DE GLUCANOS PARA CONFIRMAR A PRESENÇA E NÍVEL DE GLUCANOS NO VINHO (DE UVAS BOTRITIZADAS)			
NÍVEL DE GLUCANOS	T° RECOMENDADA	DOSE	TEMPO MÍNIMO DE CONTACTO
Glucanos no vinho 5-15 mg/L < 30 % Uvas botritizadas)	Acima de 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 semanas
Glucanos no vinho >15 mg/L (>30% Uvas botritizadas)	Acima de 15 °C	3-5 mL/hL + <b>Rapidase GlucanFree:</b> 2 mL/hL	2-3 semanas



### Embalagem e armazenamento

- Disponível em embalagens de plástico de 1 Kg.
- Armazenamento refrigerado de 4 a 8 °C.

#### Qualidade for Life™ A "paz de espírito" chega com as enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich goza da mais longa história na produção de enzimas de vinificação e assegura a sua fiabilidade através do programa Quality for life™. Este compromisso garante que qualquer ingrediente dsm-firmenich que adquira é seguro em termos de qualidade, fiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, como também é fabricado de forma segura e sustentável.

Saiba mais sobre o teste do glucano e da pectina



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.