



Ензим за оптимизиране на операциите преди бутилиране чрез улесняване на избистрянето на виното и ускоряване на филтрацията

Rapidase® VinoFast® е течна формула на ензим с широк спектър от хидролизиращи ферменти, действащи върху полизахаридите, които оказват негативно въздействие върху избистрянето и филтрирането на виното.

Rapidase® VinoFast®

Съвременното винопроизводство и производствените ограничения често изискват да се осигури подготовка и запазване на качеството на вината, като същевременно се оптимизират операциите преди бутилиране в рамките на кратко време за обработка. **Rapidase VinoFast** е течен ензимен препарат с пектолитична активност, като полигалактуроназа, α -нарабинофуранозидаза, целулаза, заедно с β -глюканази за улесняване на избистрянето на виното чрез намаляване на времето и количеството на необходимите адитиви. **Rapidase VinoFast** улеснява и филтрацията, като намалява проблемите с помътняване на виното, като същевременно запазва качеството. Когато гроздето е силно поразено от *Botrytis cinerea* (>30% гниене), **Rapidase VinoFast** трябва да се използва във виното заедно с **Rapidase GlucanFree**, за да се стимулира хидролизата на β -глюканите. Като ускорява етапа на филтриране и намалява степента на запушване на филтъра, **Rapidase VinoFast** позволява също така да се намали екологичният или въглеродният отпечатък на процеса на винопроизводство благодарение на пестенето на вода и енергия. **Rapidase VinoFast** естествено съдържа незначителни количества канелена естераза (nFCE).

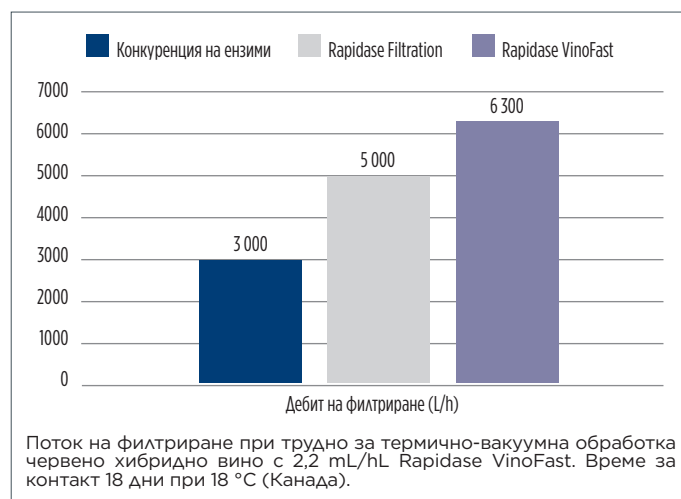
Инструкции за употреба и дозировка

БЕЗ ГЛЮКАНИ ВЪВ ВИНОТО (ОТ ГРОЗДЕ, НЕПОРАЗЕНО ОТ BOTRYTIS)			
Т°	ДОЗИРОВКА	МИНИМАЛНО ВРЕМЕ ЗА КОНТАКТ	
При > 15 °C	2-3 mL/hL	1 седмица	
При 10-15 °C	3-5 mL/hL	1-2 седмици	
ПРОВЕЖДАНЕ НА ТЕСТ ЗА ГЛЮКАНИ С RAPIDASE, ЗА ДА СЕ ПОТВЪРДИ НАЛИЧИЕТО И НИВОТО НА ГЛЮКАНИ ВЪВ ВИНОТО (ОТ ГРОЗДЕ, ПОРАЗЕНО ОТ BOTRYTIS)			
НИВО НА ГЛЮКАНИ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА Т°	ДОЗИРОВКА	МИНИМАЛНО ВРЕМЕ ЗА КОНТАКТ
Глюкани във виното 5-15 mg/L (< 30 % грозде, поразено от Botrytis)	Над 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 седмици
Глюкани във виното >15 mg/L (> 30 % грозде, поразено от Botrytis)	Над 15 °C	3-5 mL/hL + Rapidase Glucan-Free: 2 mL/hL	2-3 СЕДМИЦИ

- Подходящо за вино от всякакъв вид: бяло, розе, червено. Може също така да се използва и по време на алкохолна ферментация.
- Добавете към виното и разбъркайте добре след завършване на алкохолната ферментация; преди избистряне или преди всякакъв вид филтрация (гравитачна, с шихтов филтър, с лещовиден филтър, с кръстосан поток, мембранна)
- Времето, необходимо за отрицателен пектинов и/или глюканов тест, ще определи достатъчното време за контакт и дозировката. Протокол с пектинов тест на Rapidase и глюканов тест се предоставя при поискване.
- Активен от 10 до 45 °C. Активността се увеличава с повишаване на температурата.
- Активен в pH интервала на виното и в присъствието на стандартни концентрации на SO₂.
- Елиминира се чрез бентонит.

Изпитан и утвърден

За да се осигури най-добра ефективност при приложение, всяка формула на **Rapidase** е разработена и тествана съвместно с най-известните световни изследователски институти за винарство и е утвърдена във винарски изби с производствен мащаб.



Опаковка и съхранение

- Предлага се пластмасови контейнери от 1 кг.
- Съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.



Спокойствието идва с ензимите на dsm-firmenich

dsm-firmenich се гордее с най-дългата история в производството на ензими за винопроизводството и демонстрира ангажимента си към тяхната надеждност чрез своята програма Quality for Life™. Този ангажимент Ви гарантира, че всяка съставка на dsm-firmenich, която купувате, е безопасна по отношение на качество, надеждност, възпроизводимост и проследимост, като също така е произведена по безопасен и надежден начин.

Специално внимание е отделено, за да се гарантира точността на информацията, предоставена тук. Като имаме предвид, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме никаква гаранция за резултатите, които могат да се получат от потребителя. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

Открийте повече за теста за глюкан и пектин

