



Enzym pro optimalizaci operací před stáčením vína usnadněním číření vína a urychlením filtrace

Rapidase® VinoFast® je tekutý enzymový přípravek se širokým spektrem hydroláz aktivních na polysacharidy, které negativně ovlivňují číření a filtraci vína.

Rapidase® VinoFast®

Moderní vinařství a výrobní omezení často vyžadují přípravu a zachování kvality vín při optimalizaci operací před lahvováním v krátkém čase zpracování. **Rapidase VinoFast** je tekutý enzymový přípravek s pektolytickými aktivitami, jako je polygalakturonáza, α -Narabinofuranosidáza, celulóza, spolu s β -glukanázami, který usnadňuje číření vína tím, že zkracuje dobu a množství potřebných pomocných látek. **Rapidase VinoFast** také usnadňuje filtraci tím, že snižuje problémy s ucpáváním vína a zároveň zajišťuje jeho kvalitu.

Pokud jsou hrozny silně napadeny *Botrytis cinerea* (> 30 % shnilých hroznů), měl by se **Rapidase VinoFast** používat ve víně společně s **Rapidase GlucanFree**, aby se zvýšila hydrolýza β -glukanů.

Rapidase VinoFast urychluje filtrační krok a snižuje zanášení filtrů, díky úspoře vody a energie také umožňuje snížit ekologickou nebo uhlíkovou stopu procesu výroby vína. **Rapidase VinoFast** přirozeně obsahuje zanedbatelné množství *cinnamyl esterázy* (nFCE).

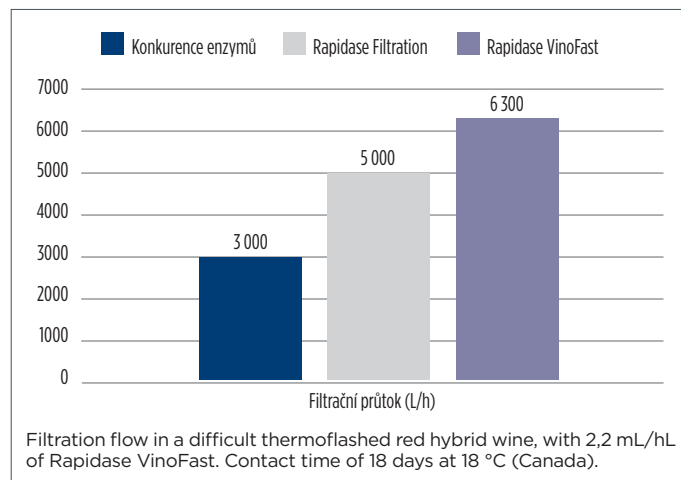
Návod k použití a dávkování

ŽÁDNÉ GLUKANY VE VÍNĚ (Z NEBOTRITIZOVANÝCH HROZNŮ)			
T°	DÁVKA	MINIMÁLNÍ DOBA KONTAKTU	
Při > 15 °C	2-3 mL/hL	1 týden	
Při teplotě 10-15 °C	3-5 mL/hL	1-2 týdny	
PROVEĎTE TEST RAPIDASE GLUKANOVÝ TEST, ABYSTE POTVRDILI PŘÍTOMNOST A HLADINU GLUKANŮ VE VÍNĚ (Z NEBOTRITIZOVANÝCH HROZNŮ)			
HLADINA GLUKANŮ	DOPORUČENÁ T°	DÁVKA	MINIMÁLNÍ DOBA KONTAKTU
Glukan ve víně 5-15 mg/L (< 30 % Botrytizované hrozny)	Nad 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 týdny
Glukany ve víně >15 mg/L (> 30 % Botrytizované hrozny)	Nad 15 °C	3-5 mL/hL + Rapidase GlucanFree: 2 mL/hL	2-3 týdny

- Vhodné pro všechny druhy vína: bílé, růžové i červené. Lze jej použít i při alkoholovém kvašení.
- Přidejte do vína a dobře promíchejte po ukončení alkoholového kvašení, před čířením nebo před jakýmkoli druhem filtrace (zemní, desková, čočková, křížová, membránová).
- Doba potřebná pro negativní pektinový a/nebo glukanový test určí dostatečnou kontaktní dobu a dávkování. Protokoly pektinového a glukanového testu Rapidase jsou k dispozici níže.
- Aktivní od 10 do 45 °C. Se stoupající teplotou je aktivnější.
- Aktivní v intervalu pH vína a v přítomnosti standardních koncentrací SO₂.
- Odstraněna bentonitem.

Testováno a ověřeno

Nabídnout tu nejlepší účinnost při použití každé **Rapidase** - přípravek je vyvíjen a **testován** světově nejznámějšími ústavami pro výzkum vína a **ověřován** ve vinařstvih na objemu produkce.



Balení a skladování

- K dispozici v 1 Kg plastových sudech.
- Skladujte v chladu při teplotě 4 až 8 °C.



Peace of Mind přichází s dsm-firmenich enzymy

Společnost dsm-firmenich má nejdelší historii ve výrobě enzymů pro vinařství a zavazuje se k jejich spolehlivosti prostřednictvím programu Quality for Life™. Tento závazek vás ujišťuje, že všechny složky dsm-firmenich, které kupujete, jsou bezpečné z hlediska kvality, spolehlivosti, reprodukovatelnosti a sledovatelnosti, ale také jsou vyráběny bezpečným a udržitelným způsobem.

Zjistěte více o
glukanových
a pektinových
testech



Speciální péče byla věnována tomu, aby všechny zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com • www.oenobrands.com

DISTRIBUOVÁNY:

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.
Bořetická 2668/1 - 193 00 Praha 9
Česká Republika
Tel.: +420 281 091 460
info@oks.cz - www.biopro.cz



dsm-firmenich