



Enzima para optimizar las operaciones de pre-embotellado facilitando la clarificación del vino y acelerando la filtración

Rapidase® VinoFast® es una formulación líquida enzimática con un amplio espectro de hidrolasas activas sobre los polisacáridos que tienen un efecto negativo sobre la clarificación y filtración del vino.

Rapidase® VinoFast®

Las modernas exigencias de vinificación y producción hacen que a menudo sea necesario preparar y preservar la calidad de los vinos, al mismo tiempo que se optimizan las operaciones de pre-embotellado, en un corto espacio de tiempo. **Rapidase VinoFast** es un preparado enzimático líquido con actividades pectolíticas como poligalacturonasa, α -N-arabinofuranosidasa, celulasa, junto con β -glucanasas que permiten facilitar la clarificación del vino reduciendo el tiempo y la cantidad de coadyuvantes necesarios. **Rapidase VinoFast** también facilita la filtración al reducir los problemas de colmatación del vino y, al mismo tiempo, salvaguardar su calidad.

Cuando las uvas están muy afectadas por *Botrytis cinerea* (>30% de podredumbre), **Rapidase VinoFast** debe usarse en vino junto con **Rapidase GlucanFree** para estimular la hidrólisis de los β -glucanos. Al acelerar la fase de filtración y disminuir la colmatación del filtro, **Rapidase VinoFast** permite también reducir la Huella Ecológica o de Carbono del proceso de vinificación gracias al ahorro de agua y energía. **Rapidase VinoFast** contiene naturalmente cantidades insignificantes de *cinamil esterasa* (nFCE).

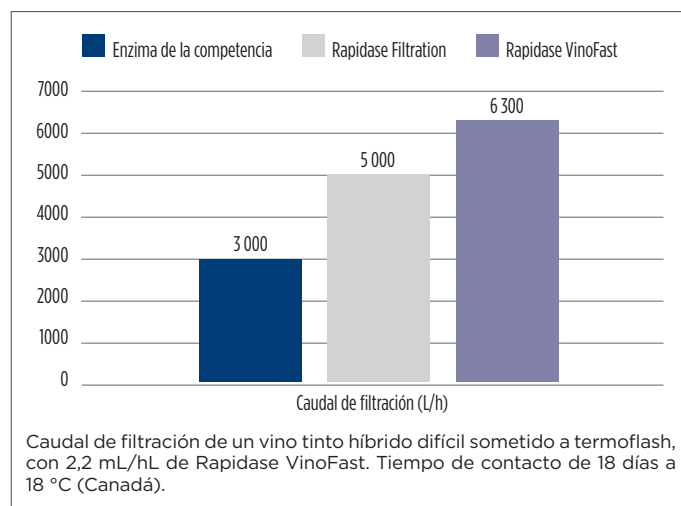
Dosis y modo de empleo

SIN GLUCANOS EN EL VINO (UVAS SIN BOTRYTIS)			
Tª	DOSIS	TIEMPO MÍNIMO DE CONTACTO	
Cuando > 15 °C	2-3 mL/hL	1 semana	
Entre 10-15 °C	3-5 mL/hL	1-2 semanas	
REALIZAR UN TEST RÁPIDO DE GLUCANOS PARA CONFIRMAR LA PRESENCIA Y NIVEL DE GLUCANOS EN EL VINO (UVAS CON BOTRYTIS)			
NIVEL DE GLUCANOS	Tª RECOMENDADA	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO MÍNIMO
Glucanos en vino 5-15 mg/L (< 30 % Uvas botritizadas)	Por encima de 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 semanas
Glucanos en vino >15 mg/L (> 30 % Uvas botritizadas)	Por encima de 15 °C	3-5 mL/hL + Rapidase GlucanFree: 2 mL/hL	2-3 semanas

- Adecuada para cualquier tipo de vino: blanco, rosado, tinto. También se puede utilizar durante la fermentación alcohólica.
- Añadir al vino y mezclar bien después del final de la fermentación alcohólica, antes de la clarificación o antes de cualquier tipo de filtración (tierras, placas, lenticular, tangencial, membrana).
- El tiempo necesario para un test negativo de pectinas y/o glucanos determinará el tiempo de contacto y la dosis necesaria. Los protocolos de los **Test Rapidase de Pectinas y Glucanos** están disponibles a continuación.
- Activa de 10 a 45 °C. Más activo a medida que aumenta la temperatura.
- Activa en el intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones estándar de SO₂.
- Se elimina con bentonita.

Probada y validada

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



Envases y conservación

- Disponible en bidones de plástico de 1 Kg.
- Consérvese refrigerado entre 4 y 8 °C.



Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich cuenta con la más larga trayectoria en la producción de enzimas para vinificación y mantiene su compromiso con la fiabilidad a través de su programa Quality for Life™. Este compromiso le asegura que cualquier ingrediente dsm-firmenich que compre es seguro a nivel de calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad pero también que se fabrica de forma segura y sostenible.

Más información sobre los test de glucanos y pectinas



Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.