



## Enzyme pour optimiser les opérations de pré-embouteillage en facilitant la clarification du vin et en accélérant la filtration

**Rapidase® VinoFast®** est une préparation enzymatique liquide à large spectre d'hydrolases agissant sur les polysaccharides nocifs à la clarification et à la filtration du vin.

### Rapidase® VinoFast®

Les contraintes liées à la production et les techniques de vinification actuelles impliquent souvent de préparer les vins et préserver leur qualité tout en optimisant les étapes préliminaires à l'embouteillage dans un délai court. **Rapidase VinoFast** est une préparation enzymatique liquide dont les actions pectolytiques notamment polygalacturonase,  $\alpha$ -N-arabinofuranose, cellulase, et  $\beta$ -glucanase, facilitent la clarification du vin en diminuant la durée et la quantité nécessaire d'adjuvants. **Rapidase VinoFast** facilite également la filtration en diminuant les problèmes de colmatage tout en préservant la qualité du vin.

Lorsque le raisin est sérieusement affecté par *Botrytis cinerea* (>30% pourriture), **Rapidase VinoFast** peut être combiné à **Rapidase GlucanFree** afin de booster le phénomène d'hydrolyse des  $\beta$ -glucanes.

En accélérant l'étape de filtration et en réduisant le colmatage du filtre, **Rapidase VinoFast** permet également de minimiser l'impact écologique et carbone du process de la vinification en utilisant moins d'eau et d'énergie. **Rapidase VinoFast** contient naturellement des niveaux négligeables de Cinnamyl esterase (nFCE).

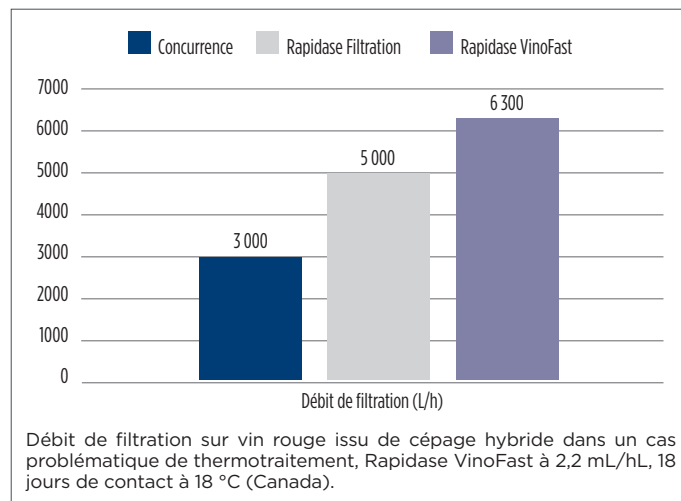
### Mode d'emploi et dosage

ABSENCE DE GLUCANES DANS LE VIN (DE RAISINS NON ALTERÉS PAR <i>BOTRYTIS CINEREA</i> )			
T°	DOSE	TEMPS DE CONTACT MINIMUM	
> 15 °C	2-3 mL/hL	1 semaine	
10 et 15 °C	3-5 mL/hL	1-2 semaines	
RÉALISER UN TEST GLUCANE POUR CONFIRMER LA PRÉSENCE ET LE NIVEAU DE GLUCANES DANS LE VIN (DE RAISINS ALTERÉS PAR <i>BOTRYTIS CINEREA</i> )			
NIVEAU DE GLUCANES	T°	DOSE	TEMPS DE CONTACT MINIMUM
Glucanes dans le vin 5-15 mg/L (< 30 % raisins altérés)	> 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 semaines
Glucanes dans le vin >15 mg/L (> 30 % raisins altérés)	> 15 °C	3-5 mL/hL + <b>Rapidase GlucanFree:</b> 2 mL/hL	2-3 semaines

- Convient à tout type de vin : blanc, rosé, rouge. Possibilité d'ajout pendant la fermentation alcoolique.
- Ajoutez au vin et homogénéisez le moût après le débouillage de la fermentation alcoolique, avant la clarification ou avant tout type de filtration (terre, plaques, lenticulaire, tangentielle, membrane).
- Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine et/ou glucane négatif déterminera le temps de contact et le dosage. Les protocoles du "**Tests Pectine et Glucane de Rapidase**" sont disponibles en flashant le QR code en bas de page.
- Active de 10 à 45 °C. Son activité augmente avec la température.
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de doses normales de SO<sub>2</sub>.
- Inactivée par la bentonite.

### Testée et validée

Pour offrir la meilleure efficacité dans son application, chaque formulation de **Rapidase** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus renommés au monde, et **validée** en cave à l'échelle de la production. Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests, de même que pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme dans vos conditions spécifiques.



### Conditionnement et conservation

- Disponible en bidons plastiques de 1 Kg.
- Conserver au frais, entre 4 et 8 °C.



#### Les enzymes dsm-firmenich vous apportent la tranquillité d'esprit

dsm-firmenich jouit de l'ancienneté la plus longue sur le marché de production des enzymes destinées à l'œnologie et s'engage sur sa fiabilité au travers du programme Quality for life™. Cet engagement vous assure que tous les produits dsm-firmenich que vous achetez sont garantis en termes de qualité, fiabilité, reproductibilité et traçabilité, et qu'ils sont fabriqués selon des procédés sûrs et durables.

Découvrez davantage sur le test glucane et pectine



Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.