



Enzime pentru optimizarea operațiilor de pre-îmbuteliere prin facilitarea limpezirii vinului și accelerarea filtrării

Rapidase® VinoFast® este un preparat enzimatic lichid cu un spectru larg de hidrolaze active pe polizaharidele cu impact negativ în limpezirea și filtrarea vinului.

Rapidase® VinoFast®

Din cauza restricțiilor actuale în materie de vinificație și producție este necesară, adesea, pregătirea și păstrarea calității vinurilor, optimizându-se în același timp operațiunile de pre-îmbuteliere într-un timp scurt de procesare. **Rapidaza VinoFast** este un preparat lichid cu activități pectolitice, conținând enzime cum ar fi poligalacturonaza, α -Narabinofuranozidaza, celuloza, împreună cu β -glucanaze pentru a facilita limpezirea vinului prin reducerea timpului și cantității de adjuvanți necesari. **Rapidase VinoFast** facilitează, de asemenea, filtrarea, prin reducerea problemelor de colmatare și protejând în același timp calitatea.

Atunci când strugurii sunt puternic afectați de *Botrytis cinerea* (> 30% putred), **Rapidase VinoFast** trebuie utilizat în vin împreună cu **Rapidase GlucanFree** pentru a stimula hidroliza β -glucanilor.

Accelerând etapa de filtrare și reducând colmatarea filtrului, **Rapidase VinoFast** permite, de asemenea, reducerea amprentei ecologice sau de carbon a procesului de vinificație datorită economiilor de apă și energie realizate. **Rapidase VinoFast** conține în mod natural cantități neglijabile de esterază a acidului cinamic (nFCE).

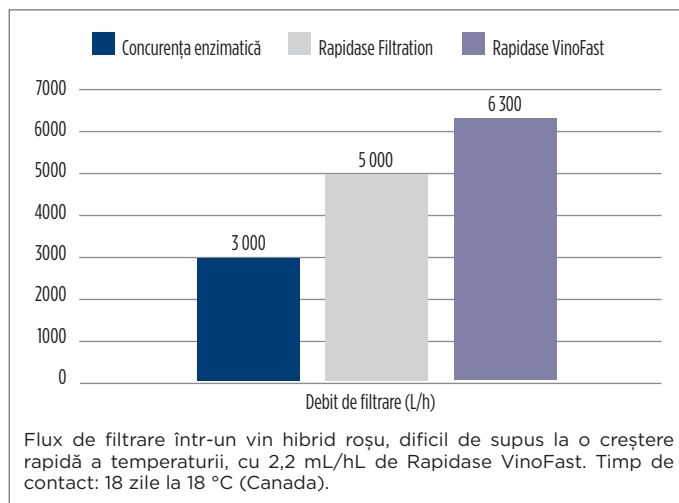
Instrucțiuni de utilizare și dozare

FĂRĂ GLUCANI ÎN VIN (DIN STRUGURI NEAFECTAȚI DE <i>BOTRYTIS CINEREA</i>)			
T°	DOZĂ	TIMP MINIM DE CONTACT	
Când > 15 °C	2-3 mL/hL	1 săptămână	
La 10-15 °C	3-5 mL/hL	1-2 săptămâni	
SE EFECTUEAZĂ UN TEST RAPIDASE GLUCAN PENTRU A CONFIRMA PREZENȚA ȘI NIVELUL GLUCANILOR ÎN VIN (DIN STRUGURI AFECTAȚI DE <i>BOTRYTIS CINEREA</i>)			
NIVELUL DE GLUCAN	T° RECOMANDATĂ	DOZĂ	TIMP MINIM DE CONTACT
Glucan în vin 5-15 mg/L (< 30 % Struguri afectați de <i>botrytis cinerea</i>)	Peste 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 săptămâni
Glucan în vin > 15 mg/L (> 30 % Struguri afectați de <i>botrytis cinerea</i>)	Peste 15 °C	3-5 mL/hL + Rapidase GlucanFree: 2 mL/hL	2-3 săptămâni

- Potrivit pentru orice tip de vin: alb, rozé, roșu. De asemenea, poate fi utilizat în timpul fermentației alcoolice.
- Se adaugă în vin și se amestecă bine după fermentarea alcoolică, înainte de limpezire și înainte de orice fel de filtrare (pământ, tampon, lenticular, flux încrucișat, membrană).
- Timpul necesar efectuării unui test negativ de pectină și/sau glucan va determina timpul de contact și doza necesare. Protocoalele de testare Rapidase pectin și Glucan sunt disponibile mai jos.
- Activ între 10 și 45 °C. Mai activ pe măsură ce temperatura crește.
- Activ în intervalul de pH al vinului și în prezența unor concentrații standard de SO₂.
- Eliminată prin bentonită.

Testat și validat

Ca să ofere cea mai bună eficacitate în aplicații fiecare formula **Rapidase®** a fost dezvoltată și testată de cele mai renumite institute de cercetare a vinului din lume și validate de crame la scara de producție.



Ambalarea și depozitarea

- Disponibil în butoaie de plastic de 1 Kg.
- A se păstra la frigider între 4 și 8 °C.



Lini tea dumneavoastră este rezultatul enzimelor dsm-firmenich

dsm-firmenich se mândrește cu cea mai mare vechime în producerea enzimelor necesare la fabricarea vinului și se angajează în privința fiabilității sale prin intermediul programului său Quality for life™ (Calitate pentru viață). Acest angajament vă oferă siguranța că orice ingredient dsm-firmenich pe care îl cumpărați este sigur în termeni de calitate, fiabilitate, reproductibilitate și trasabilitate și este, de asemenea, fabricat într-un mod sigur și durabil.

Aflați mai multe despre testul glucan și pectină



S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.

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

DISTRIBUIT DE:

dsm-firmenich