RAPIDASE THERMOFLASH

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Enzima per la veloce depectinizzazione dei mosti termotrattati

Rapidase® Thermoflash diminuisce la viscosità del mosti rossi termotrattati. Non solo facilita la pressatura ma accelera e migliora la chiarifica e la filtrazione.

Rapidase® Thermoflash

- è una preparazione enzimatica pectolitica liquida termostabile che contiene livelli naturalmente trascurabili di *cinnamil esterasi* (nFCE).

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere prima possibile dopo la fase di riscaldamento, ad una temperatura inferiore a 68 °C ;
- Da 1 a 3 ml/100 kg ;
- **Rapidase® Thermoflash** è utilizzato in macerazione dopo il trattamento a caldo o la flash detente per facilitare la pressatura ed incrementare la resa in succo:
  - utilizzare da 1 a 2 ml/100 kg in funzione della temperatura e della durata di contatto ;
  - si ottengono risultati migliori in chiarifica se si aggiunge 1 ml/hl supplementare sul mosto, dopo la pressatura ;
- **Rapidase® Thermoflash** è utilizzato sul mosto dopo la pressatura per massimizzare l'efficacia della chiarifica:
  - utilizzare da 1 a 2 ml/100 kg in funzione della temperatura e della durata del contatto.

Nota: È disponibile su richiesta il protocollo del test delle pectine, un test molto semplice che consente di valutare il tempo necessario per degradare le pectine del mosto.

- Attivo da 10 a 68 °C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura; superati i 68 °C è rapidamente inattivato ;
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed in presenza di normali concentrazioni di SO_2 ;
- Si elimina con la bentonite.

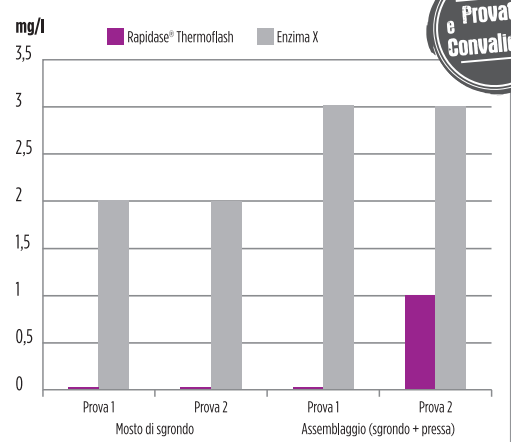
La tranquillità arriva con gli enzimi DSM

Gli enzimi Rapidase sono prodotti da DSM, uno dei primi produttori al mondo di enzimi alimentari. DSM trae beneficio della sua lunga esperienza nella produzione di enzimi enologici e si impegna per la loro affidabilità attraverso il programma **Quality for life™**. Tale impegno garantisce che ogni ingrediente DSM sia sicuro in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità e sia altresì fabbricato in modo sicuro e sostenibile. Tutte le schede tecniche dei prodotti, le schede di sicurezza, i certificati relativi agli allergeni e all'assenza di OGM, i certificati di produzione sono disponibili su richiesta.

Provato e convalidato

Per offrire la migliore efficacia, la formulazione di ogni enzima della gamma **Rapidase®** è stata messa a punto e **sperimentata** in collaborazione con diversi istituti di ricerca enologica fra i più rinomati ed **è stata convalidata** nelle reali condizioni di produzione in cantina. Il nostro personale commerciale e tecnico è a disposizione per fornirvi i risultati dei test, come pure per assistervi nella valutazione delle specifiche prestazioni produttive in funzione delle vostre particolari situazioni.

Provato e Convalidato



Confronto tra enzimi sulla depectinizzazione del mosto dopo la termovinificazione. Risultato del test pectina. Cannonau Languedoc Francia.

Confezionamento e conservazione

- Disponibile in fusti da 20 kg:
  - dev'essere conservato in ambiente refrigerato, da 4 a 8 °C.

Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.

Comète and Co - comete-co.com - 02/2021

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUTORE:
CORIMPEX Balance your Service
CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.