

RAPIDASE

FILTRATION

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Enzima per agevolare e velocizzare la filtrazione

Rapidase® Filtration è una formulazione enzimatica liquida dotata di un ampio spettro di idrolasi attive sui polisaccaridi che rallentano e ostacolano la filtrazione dei vini. Facilita la filtrazione riducendo il potere colmatante dei vini, mantenendo al contempo inalterata la qualità.

Rapidase® Filtration

È una preparazione enzimatica liquida con attività pectolitiche (precisamente poligalatturonasiche e α -N-arabinofuranosidasiche) e β -glucanasiche. **Rapidase® Filtration** contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE).

Istruzioni per l'uso e dosi

- Aggiungere sul mosto o sul vino, prima della filtrazione (con strati filtranti, filtri ad alluvionaggio, a membrana, tangenziale) e omogeneizzare bene la massa;
- Adatto a qualsiasi tipo di vino: bianco, rosato rosso; si può impiegare anche su mosto e in rifermentazione;
- Da 3 a 6 ml/hl:
 - a temperatura da 10 a 15 °C: 5-6 ml/hl per 6-7 giorni;
 - a temperatura superiore a 15 °C: da 3 a 5 ml/hl per 3-5 giorni;
 - in caso di presenza conclamata di glucani da botrite, lasciare l'enzima in contatto per almeno 2 settimane a temperatura superiore a 12-13 °C;
- Attivo da 10 ° a 45 °C. L'attività cresce con l'aumentare della temperatura;
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed in presenza di normali concentrazioni di SO₂;
- Si elimina con la bentonite.

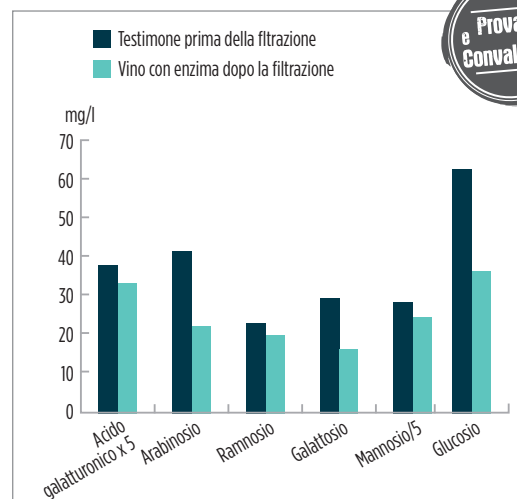
Provato e convalidato

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.



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.



Analisi dei polisaccaridi presenti in Merlot, Italia: testimone prima della filtrazione e vino aggiunto di enzima dopo la filtrazione. I polisaccaridi sono espressi come monosaccaridi (acido galatturonico: valori moltiplicati per 5; mannosio: valori divisi per 5).

Confezionamento e conservazione

- Disponibile in fusti da 1 kg ;
- **Rapidase® Filtration** 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.

OENOBRA BRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTORE:

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.