

Enzima per ottimizzare le operazioni di preimbottigliamento facilitando la chiarifica del vino e velocizzando la filtrazione

Rapidase® VinoFast® è un formulato enzimatico liquido con un ampio spettro di idrolasi, attive nei confronti dei polisaccaridi che influiscono negativamente sulla chiarifica e sulla filtrazione del vino.

Rapidase® VinoFast®

I moderni vincoli enologici e produttivi rendono spesso necessario preparare e preservare la qualità dei vini, ottimizzando le operazioni di preimbottigliamento in tempi di lavorazione brevi.

Rapidase VinoFast è un preparato enzimatico liquido con attività pectolitiche quali poligalatturonasi, α -N-arabinofuranosidasi, cellulasi, insieme a β -glucanasi, che facilitano la chiarifica del vino riducendone il tempo e la quantità di coadiuvanti necessari.

Rapidase VinoFast agevola anche la filtrazione diminuendo i problemi di intasamento del vino, salvaguardando al tempo stesso la qualità.

Quando le uve sono pesantemente colpite da *Botrytis cinerea* (marciume >30%), **Rapidase VinoFast** deve essere utilizzato nel vino insieme a Rapidase GlucanFree per rafforzare l'idrolisi dei β -glucani.

Accelerando la fase di filtrazione e diminuendo l'intasamento del filtro, **Rapidase VinoFast** consente anche di ridurre l'impronta ecologica o carbonica del processo di vinificazione grazie al risparmio di acqua ed energia. **Rapidase VinoFast** contiene naturalmente quantità trascurabili di cinnamili esterasi (nFCE).

Istruzioni per l'uso e dosi

ASSENZA DI GLUCANI NEL VINO (DA UVE NON BOTRYTIZZATE)			
T°	DOSI	TEMPO MINIMO DI CONTATTO	
Quando > 15 °C	2-3 mL/hL	1 settimana	
Quando 10-15 °C	3-5 mL/hL	1-2 settimane	
EFFETTUARE UN TEST DEI GLUCANI RAPIDASE PER CONFERMARE LA PRESENZA E IL TENORE DI GLUCANI NEL VINO (DA UVE BOTRYTIZZATE)			
LIVELLO DI GLUCANI	T° CONSIGLIATA	DOSI	TEMPO MINIMO DI CONTATTO
Glucani nel vino 5-15 mg/L (Uve Botrytizzate < 30 %)	Superiore a 15 °C	3-5 mL/hL	2-3 settimane
Glucani nel vino >15 mg/L (Uve Botrytizzate > 30 %)	Superiore a 15 °C	3-5 mL/hL + Rapidase GlucanFree: 2 mL/hL	2-3 settimane



Con gli enzimi dsm-firmenich arriva la Tranquillità

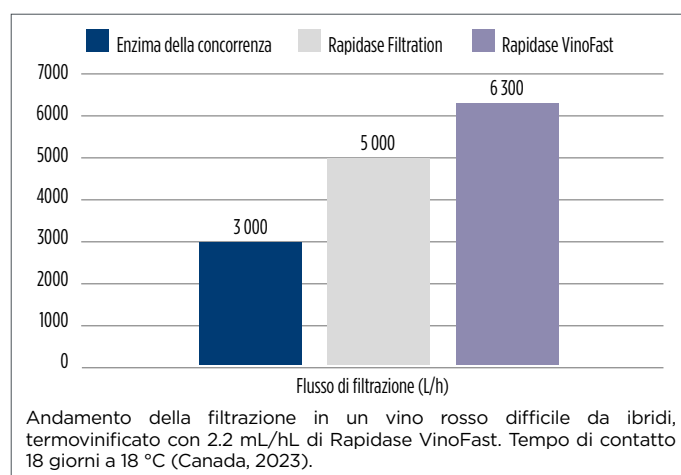
dsm-firmenich vanta la più lunga tradizione nella produzione di enzimi enologici e si impegna a garantirne l'affidabilità attraverso il programma Quality for life™. Questo impegno ti garantisce che tutti gli ingredienti dsm-firmenich che acquisti sono sicuri in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità, ma sono anche prodotti in modo sicuro e sostenibile.

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.

- Adatto a qualsiasi tipo di mosto o vino: bianco, rosato, rosso; può essere utilizzato anche durante la fermentazione alcolica.
- Aggiungere al vino e mescolare bene dopo la svinatura post fermentazione alcolica, prima della chiarifica o prima di qualsiasi tipo di filtrazione (farina, cartoni, lenticolare, tangenziale, membrana).
- Il tempo necessario per un test delle pectine e/o dei glucani negativo indicherà il tempo di contatto sufficiente. I protocolli dei **Test delle Pectine e dei Glucani Rapidase** sono disponibili di seguito.
- Attivo da 10 a 45 °C. L'attività aumenta con la temperatura.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO₂.
- Rimosso da bentonite e carbone.

Testato e verificato

Per offrire la migliore efficienza nell'applicazione, ogni formulato **Rapidase** è sviluppato e **testato** collaborando con i più rinomati istituti di ricerca enologica a livello mondiale, e **validato** nelle cantine su scala reale di produzione. Il nostro personale tecnico e commerciale è disponibile per fornire i risultati dei test e per assistervi nella valutazione delle prestazioni superiori dei prodotti nelle vostre condizioni specifiche.



Confezioni e conservazione

- Disponibile in fusti da 1 kg.
- Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.

Test del glucano e della pectina

