



## Enzima per la chiarifica rapida ed efficace del mosto d'uva termotrattato

**Rapidase® Thermoflash** diminuisce la viscosità del mosto termotrattato. Il suo utilizzo non solo facilita la pressatura, ma accelera e migliora anche la chiarifica e la filtrazione.

### Rapidase® Thermoflash

È un preparato enzimatico pectolitico liquido termostabile e complesso che contiene naturalmente livelli trascurabili di cinnamil esterasi (nFCE) e di attività antocianasica.

**Rapidase Thermoflash** consente anche di ridurre l'impronta ecologica o carbonica del processo di vinificazione, grazie al risparmio energetico.

### Istruzioni per l'uso e dosi

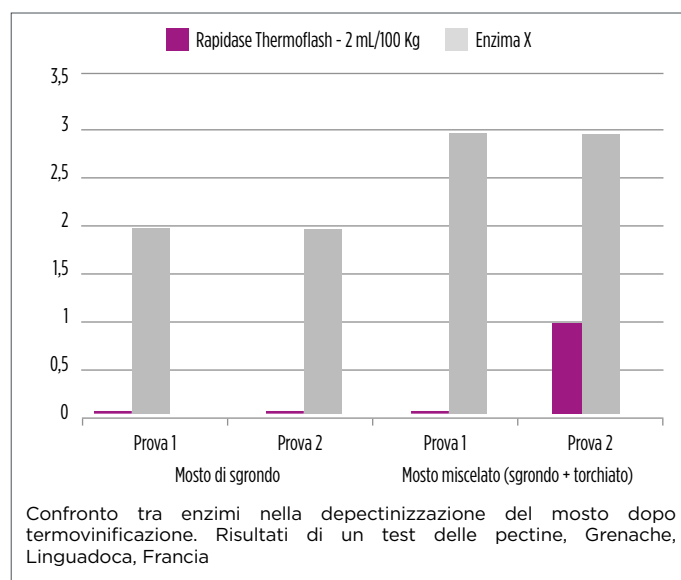
- Aggiungere il più presto possibile nella pigiatrice prima della fase di riscaldamento, oppure dopo la fase di riscaldamento ad una temperatura inferiore a 68-70 °C.
- Diluire 1:10 prima dell'aggiunta.
- La dose dipenderà dalla temperatura e dal tempo di contatto.
- Il tempo necessario per un test delle pectine negativo indicherà il tempo di contatto sufficiente. Il protocollo **Test delle Pectine Rapidase** è disponibile di seguito.

IL PROCESSO THERMO FLASH			
T°	DOVE	DOSI	COMMENTI
Inferiore a 68-70 °C	Prima del riscaldamento	1-3 mL/hL	Tempo di contatto minimo di 1 ora in una vasca polmone prima del riscaldamento e del trattamento
	Subito dopo trattamento termico o flash détente	1-3 mL/hL	Per facilitare la pressatura e decantazione e per aumentare la resa in mosto
	Su mosto dopo pressatura	2-3 mL/hL	Per ottimizzare la chiarifica del mosto

- Attivo da 10 a 68 °C. L'attività aumenta con la temperatura e viene rapidamente inattivato sopra i 68 °C.
- Attivo nell'intervallo di pH del vino e in presenza di concentrazioni standard di SO<sub>2</sub>.
- 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 20 Kg.
- Conservare in frigorifero a una temperatura compresa tra 4 e 8 °C.



#### 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.

