

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

THERMOFLASH

Enzima para la despectinización rápida de los mostos termotratados

Rapidase® Thermoflash reduce la viscosidad de los mostos tintos termotratados. Su uso no sólo facilita el prensado sino que también acelera y mejora la clarificación y filtración.

Rapidase® Thermoflash

- Preparación líquida termoestable de enzimas pectolíticas que contiene de forma natural niveles insignificantes de *cinamil esterasa* (nFCE).

Dosis y Modo de empleo

- Añadir lo antes posible tras la fase de calentamiento y a una temperatura por debajo de los 68°C ;
- De 1 a 2 ml/100 kg ;
- **Rapidase® Thermoflash** se usa durante la maceración tras el termotratamiento o flash detente para facilitar el prensado y aumentar el rendimiento en mosto:
 - de 1 a 2 ml/100 kg en función de la temperatura y tiempo de contacto ;
 - se obtienen mejores resultados en la clarificación si se efectúa una segunda adición de 1 ml/hl en el mosto tras el prensado ;
- **Rapidase® Thermoflash** se usa en el mosto tras el prensado para conseguir la máxima eficacia durante la clarificación:
 - usar de 1 a 2 ml/100 kg en función de la temperatura y tiempo de contacto.

Nota: El tiempo necesario para un Test de Pectinas negativo determinará el tiempo de contacto y dosis necesarios. Un simple protocolo para efectuar el Test de Pectinas está disponible previa solicitud.

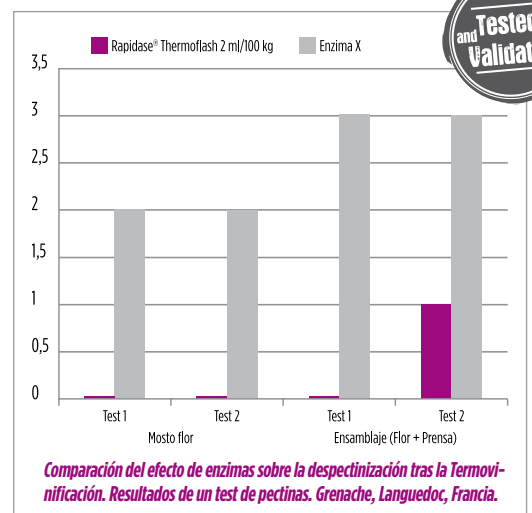
- Activa de 10 a 68°C (de 50 a 154°F). La actividad aumenta con la temperatura y se inactiva rápidamente por encima

de los 68°C (154°F) ;

- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂ ;
- Se elimina con bentonita.

Testadas y Validadas

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase®** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



La tranquilidad se consigue con las enzimas DSM:

Las enzimas Rapidase las produce DSM, una de las pocas empresas líderes en el sector de las enzimas para alimentos. DSM cuenta con el más largo historial de producción de enzimas para la vinificación y asegura su fiabilidad a través de su programa **Quality for life™**. Este programa garantiza que todos los ingredientes DSM que compra son seguros desde el punto de vista de la calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad, pero también que son producidos de forma segura y sostenible. Las especificaciones de producto, fichas de datos de seguridad, certificados de alérgenos, libre de OGM y de fabricación están disponibles previa solicitud.



Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

Nuestro personal técnico y de ventas está a su disposición para proporcionarle los resultados de estas pruebas así como para asesorarle en la evaluación de los resultados de los productos premium en las condiciones específicas de su bodega.

Envases y conservación

- Disponible en envases de 20 kg:
 - debe conservarse en frigorífico entre 4 y 8°C.

OENOBRA S S

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

info@oenobras.com
www.oenobras.com

DISTRIBUIDOR:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.