

# RAPIDASE

## FILTRATION

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

## Une enzyme pour faciliter et accélérer la filtration

**Rapidase® Filtration** est une préparation d'enzyme liquide présentant un large spectre d'hydrolases qui dégradent les polysaccharides responsables du ralentissement voire du blocage de la filtration des vins. **Rapidase® Filtration** facilite ainsi la filtration en réduisant le pouvoir colmatant des vins, tout en préservant leurs qualités organoleptiques.

### Rapidase® Filtration

Cette formulation présente des actions pectolytiques (notamment polygalacturonase et  $\alpha$ -N-arabinofuranosidase) et une activité  $\beta$ -glucanase. **Rapidase® Filtration** contient naturellement des quantités négligeables de *cinnamyl esterase* (nFCE).

### Dose et mode d'emploi

- Ajouter au moût ou au vin, avant la filtration (filtres à plaque, membrane, filtres tangentiels) et bien homogénéiser ;
- Adaptée à tous les types de vins : blancs, rosés et rouges ; elle peut également être ajoutée au moût et au cours de la fermentation alcoolique ;
- De 3 à 6 ml/hl :
  - entre 10 et 15 °C : 5-6 ml/hl pendant 6 à 7 jours ;
  - à 15 °C : 3-5 ml/hl pendant 3 à 5 jours ;
  - en cas de présence avérée de glucanes issus d'une altération par *Botrytis*, augmenter le temps de contact avec le vin à au moins deux semaines et à une température supérieure à 12-13 °C.
- Active de 10 à 45 °C l'activité augmente avec la température ;
- Active au pH du vin et en présence de concentrations normales de SO<sub>2</sub> ;
- Peut être éliminée / inactivée par ajout de bentonite.

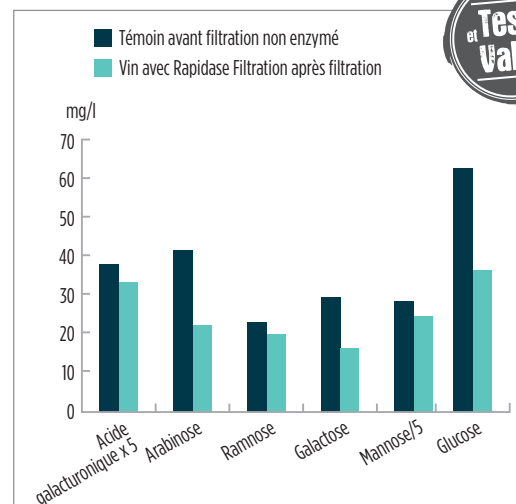
### Les enzymes DSM vous apportent la tranquillité d'esprit

Les enzymes Rapidase sont produites par DSM l'un des rare leaders mondial sur le marché des enzymes pour l'industrie alimentaire. Parmi ces entreprises DSM jouit de la plus grande ancienneté dans la production d'enzymes œnologiques et s'engage à travers son programme Quality for life TM. Cet engagement vous assure que tous les produits de DSM que vous achetez sont garantis en termes de qualité, de fiabilité, de reproductibilité et de traçabilité, et sont fabriqués selon des méthodes sûres et durables. Les fiches de spécification, de données de sécurité ainsi que les certificats allergènes et non OGM ou les déclarations de fabrication sont disponibles sur demande.



### Testé et validé

Afin d'offrir la plus grande efficacité en application, chaque formulation de la gamme **Rapidase®** est développée et testée avec les instituts de recherche en œnologie les plus réputés. Chaque formulation est ensuite validée en cave en production. Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests ou bien pour vous aider à évaluer les performances de nos produits selon vos exigences spécifiques.



Analyse des polysaccharides d'un vin de Merlot : témoin avant filtration et vin traité avec Rapidase Filtration après filtration. Les polysaccharides sont exprimés en monosaccharides (acide galacturonique : valeurs multipliées par 5 ; mannose : valeurs divisées par 5). Italie - 2017.

### Conditionnement et stockage

- Disponible en bidon de 1kg ;
- **Rapidase® Filtration** doit être conservée au froid entre 4 et 8 °C.

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

### OENOBANDS SAS

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

info@oenobands.com  
www.oenobands.com

DISTRIBUÉ PAR :



**DSM**

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.