

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

FLOTATION

Enzyme pour une flottation des mouûts rapide et efficace

Rapidase® Flotation réduit le temps de flottation. Son utilisation permet la diminution rapide de la viscosité des mouûts, ce qui accélère la migration des particules solides. **Rapidase® Flotation** favorise l'obtention de mousses plus compactes grâce à une meilleure agglomération des particules.

Rapidase® Flotation

- est une préparation liquide d'enzymes pectolytiques. **Rapidase® Flotation** contient naturellement des niveaux négligeables d'activités *cinnamyl estérase* (nFCE) pour préserver la fraîcheur aromatique des vins quel que soit votre choix de levure.

Dose et mode d'emploi

- Ajouter le plus tôt possible après pressurage ;
- 1 à 2 ml/hl :
 - Pour des températures supérieures à 13°C : 1 à 1,5 ml/hl ;
 - Pour des températures comprises entre 10 et 12°C : 1,5 à 2 ml/hl ;
 - Pour des vendanges riches en pectines ou à basse maturité : 2 ml/hl ;
- Active de 10 à 45°C, (50 to 122°F). L'activité augmente avec la température ;
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO₂ ;
- Les enzymes sont inactivées et éliminées par la bentonite et le charbon.

Notes:

- Le temps nécessaire pour obtenir un test pectine négatif déterminera le temps de contact suffisant. Un protocole simple du test pectine est disponible sur demande ;

Les enzymes DSM vous apportent la tranquillité d'esprit

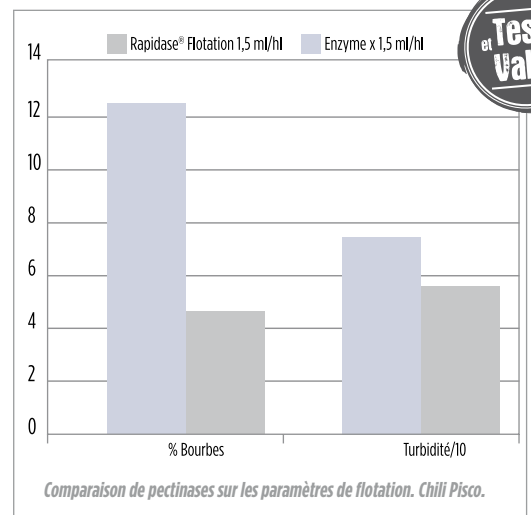
Les enzymes Rapidase sont produites par DSM l'un des rares leaders mondial sur le marché des enzymes pour l'industrie alimentaire. Parmi ces entreprises DSM jouit de la plus grande ancienneté dans la production d'enzymes œnologiques et s'engage à travers son programme Quality for life TM. Cet engagement 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.



- Pour faciliter la clarification par flottation et augmenter la taille des particules, des agents de collage portant des charges positives telles que la gélatine peuvent être ajoutés ;
- La bentonite ou le gel de silice ne doivent être utilisés comme une aide de flottation qu'après un temps de dépectinisation suffisant.

Testé et validé

Afin d'offrir la plus grande efficacité en application, chaque formulation de **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 haut de gamme à vos conditions spécifiques.

Packaging and storage

- Disponible en bidons de 5 et 20 kg ;
- Conserver au froid entre 4 et 8°C (40 et 45°F).

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.