

RAPIDASE

CLEAR

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Enzima per una rapida ed efficiente chiarifica del mosto

Rapidase® Clear riduce la viscosità permettendo un migliore compattamento del sedimento, per ottenere mosti e vini più limpidi.

Rapidase® Clear

- è una preparazione enzimatica pectolitica liquida o micro-granulare che contiene naturalmente livelli trascurabili di *cinnamil esterasi* (nFCE), al fine di preservare la freschezza aromatica, indipendentemente dal lievito scelto.

Istruzioni per l'uso e dosi

- Da 1 a 2,5 ml/hl o g/hl di mosto:
 - per una temperatura superiore a 13°C: 1-1,5 ml/hl (o g/hl);
 - per una temperatura fra 10° e 12°C: 1,5-2 ml/hl (o g/l);
 - per una durata di defecazione massima di 6 ore ad una temperatura superiore a 10°C: 2-2,5 ml/hl (o g/hl);
- Attivo da 10 a 45°C. L'attività cresce con l'aumento della temperatura;
- Attivo nell'intervallo di pH del vino ed alle normali concentrazioni di SO₂;
- Si elimina con la bentonite ed il carbone.

Note:

- È disponibile su richiesta il protocollo del test delle pectine, un test molto semplice che consente di valutare il tempo necessario per degradare le pectine del mosto;
- Per mosti difficili o temperature inferiori a 10°C scegliere **Rapidase® Clear Extreme**;
- Per la chiarifica di mosti rossi dopo un trattamento a caldo scegliere **Rapidase® Thermoflash**.

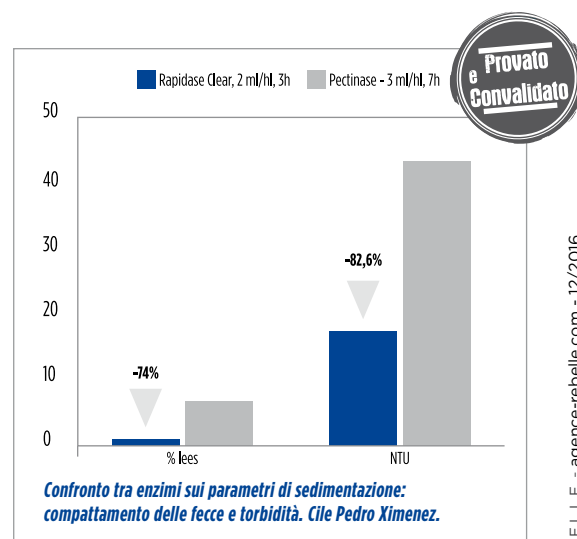
La tranquillità arriva con gli enzimi DSM

Gli enzimi Rapidase sono prodotti da DSM, uno dei primi produttori al mondo di enzimi alimentari. DSM trae beneficio della sua lunga esperienza nella produzione di enzimi enologici e si impegna per la loro affidabilità attraverso il programma **Quality for life™**. Tale impegno garantisce che ogni ingrediente DSM sia sicuro in termini di qualità, affidabilità, riproducibilità e tracciabilità e sia altresì fabbricato in modo sicuro e sostenibile. Tutte le schede tecniche dei prodotti, le schede di sicurezza, i certificati relativi agli allergeni e all'assenza di OGM, i certificati di produzione sono disponibili su richiesta.



Provato e convalidato

Per offrire la migliore efficacia, la formulazione di ogni enzima della gamma **Rapidase®** è stata messa a punto e **sperimentata** in collaborazione con diversi istituti di ricerca enologica fra i più rinomati ed è **stata convalidata** nelle reali condizioni di produzione in cantina. Il nostro personale commerciale e tecnico è a disposizione per fornirvi i risultati dei test, come pure per assistervi nella valutazione delle specifiche prestazioni produttive in funzione delle vostre particolari situazioni.



Confezionamento e conservazione

- **Rapidase Clear L** è disponibile in fusti da 1 kg e 20 kg:
 - **Rapidase Clear L** dev'essere conservato in ambiente refrigerato, da 4 a 8 °C;
- **Rapidase Clear MG** è disponibile in contenitori di plastica da 1 kg e 100 g:
 - una volta aperta la confezione, il prodotto può essere utilizzato fino alla data di scadenza, se conservato correttamente.

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.

OENOBRA S S A S

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

info@oeno brands.com
www.oeno brands.com

DISTRIBUTORE:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.