

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

CLEAR EXTREME

Enzima per una rapida ed efficace chiarifica in condizioni difficili

Rapidase® Clear Extreme riduce la viscosità del mosto e facilita l'aggregazione delle particelle solide. Consente di ottenere un sedimento compatto ed un mosto limpido anche quando le circostanze di illimpidimento sono difficili, con basse temperature, basso pH e/o uve di varietà notoriamente difficili da illimpidire.

Rapidase® Clear Extreme

- è un preparazione enzimatica pectolitica liquida o micro-granulare con attività secondarie fondamentali. **Rapidase® Clear Extreme** 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

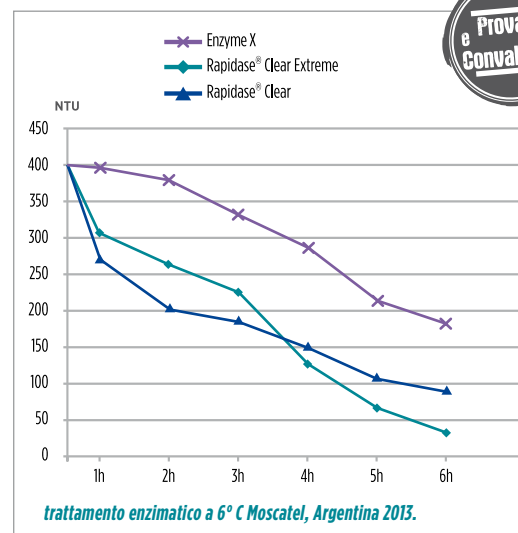
- Aggiungere prima possibile dopo la pressatura ;
- Da 1 a 3 ml/hl o g/hl di mosto:
 - per una temperatura superiore a 12°C: 1 ml/hl o g/hl ;
 - per una temperatura fra 10° e 12°C: 2 ml/hl o g/hl ;
 - per una durata di defecazione massima di 6 ore ad una temperatura superiore a 10°C: 2,5 ml/hl o g/hl ;
 - per una temperatura inferiore a 10°C: 3 ml/hl o g/hl ;
- Attivo da 6 a 50°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 la chiarifica di mosti rossi dopo un trattamento a caldo scegliere **Rapidase® Thermoflash**.

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.



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.



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.

Confezionamento e conservazione

- **Rapidase® Clear Extreme L** è disponibile in fusti da 1 e da 5 kg:
 - dev'essere conservato in ambiente refrigerato, da 4 a 8°C ;
- **Rapidase® Clear Extreme MG** è disponibile in contenitori di plastica da 100 g:
 - dev'essere conservato in ambiente asciutto e refrigerato, tra 5 e 15°C ;
 - una volta aperta la confezione, il prodotto può essere utilizzato fino alla data di scadenza, se conservato correttamente.

OENOBANDS SAS

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

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUTORE:



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.