

RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

PROTEOSTAB

Enzyme pour la dégradation des protéines instables du vin

Rapidase® Proteostab est une formulation enzymatique liquide riche en activités protéases pour la dégradation des protéines instables responsables de la formation d'un trouble dans les vins.

Rapidase® Proteostab

Cette protéase acide fongique, issue de la fermentation contrôlée d'une souche sélectionnée d'*Aspergillus niger*, réduit la teneur de protéines instables dans les moûts car elle est active sur les chitinases et les protéines de type thaumatine, présentes dans les vins blancs et rosés.

Utilisée selon les instructions, **Rapidase Proteostab** permet d'obtenir la stabilité protéique de vins, évitant ainsi tout traitement supplémentaire à la bentonite.

Instructions d'utilisation et dosage

- Ajoutez au moût (clarifié ou non) juste avant le traitement thermique (pasteurisation haute : 70-75 °C pendant 1 à 2 minutes) pour dérouler les protéines afin qu'elles soient hydrolysées par la préparation enzymatique **Rapidase Proteostab**. Refroidissez ensuite le moût, aussi vite que possible et poursuivez votre protocole de vinification standard.
- La stabilité des protéines peut être contrôlée en effectuant le test à la chaleur. Si des traitements supplémentaires à la CMC ou au KPA sont prévus, un essai plus rigoureux doit être mis en œuvre (test des tanins) car ces traitements peuvent interférer avec d'autres protéines (stables). Dans ce cas, et selon le résultat du test, un traitement à la bentonite à faible dose pourra être nécessaire pour atteindre une déprotéinisation complète.
- Selon les réglementations locales, la protéase peut également être utilisée sur les vins rouges et sans chauffage.

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.



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.

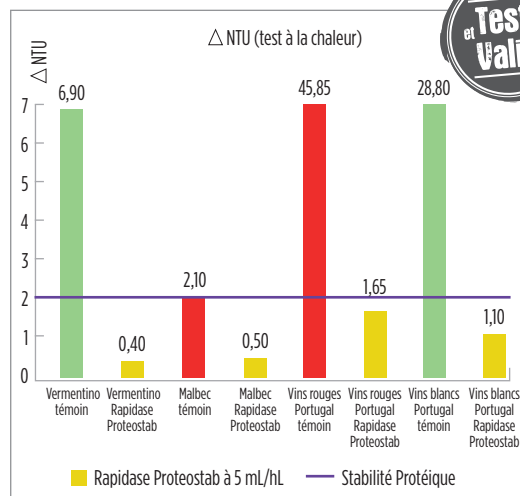
Une utilisation sans traitement thermique dans le jus / le vin peut améliorer la stabilité des protéines. Le temps de contact doit être plus long (la durée de la fermentation alcoolique ou plus de 2 semaines dans le vin) et la dose d'emploi doit être augmentée. Un ajout de bentonite (10 g/hL) permettra d'inactiver et coller l'enzyme à la fin du traitement.

- Dose : 5 mL/hL
- Préparation active au pH du vin et en présence de concentrations standard de SO₂.

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.



Conditionnement et stockage

- Disponible en bidons de 1 Kg.
- Stocker au réfrigérateur entre 4 et 8 °C.

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.