



## Ензим за бързо и ефективно избистряне на гроздова мъст

**Rapidase® Clear** намалява вискозитета, като позволява получаване на по-плътни утайки и по-чиста мъст.

### Rapidase® Clear

Е течен и микрогранулиран пектолитичен ензимен препарат, който естествено съдържа незначителни количества Cinnamyl esterase (Канелена естераза) (nFCE), за да се запази свежестта на аромата, независимо от това какви са избраните от вас дрожди.

**Rapidase Clear** позволява освен това и намаляване на екологичния или въглеродния отпечатък от процеса на винопроизводство благодарение на пестенето на енергия.

### Инструкции за употреба и дозировка

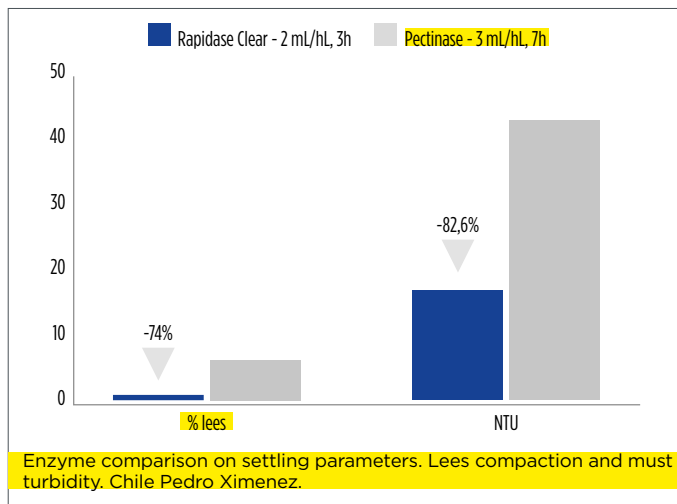
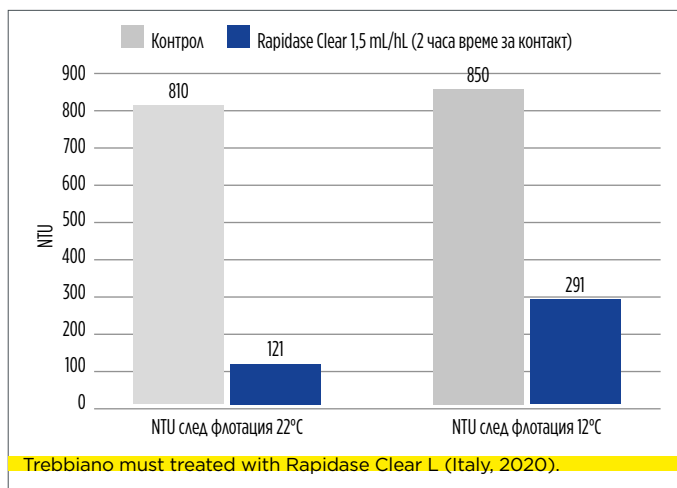
- Добавете възможно най-рано в мелачката, в пресата или в мъстта след пресоване.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.
- Времето, необходимо за отрицателен пектинов тест, ще определи достатъчното време за контакт. Протокол с **пектинов тест на Rapidase** се предоставя при поискване.

ИЗБИСТРЯНЕ НА МЪСТ		
Т°	ДОЗИРОВКА	КОМЕНТАРИ
Над 13 °C	1-1,5 g/hL (mL/hL)	За време на утаяване под 6 часа при температури над 10 °C: 2 до 2,5 g/hL (mL/hL)
При 10-12 °C	1,5-2 g/hL (mL/hL)	

- За трудна за утаяване мъст или температура под 10 °C изберете **Rapidase Clear Extreme**.
- За избистряне на червена мъст след термообработка изберете **Rapidase Thermoflash**.
- Активна от 10 до 45 °C. Активността се увеличава с температурата.
- Активен в рН интервала на виното и при наличието на нормална концентрации на SO<sub>2</sub>.
- Премахва се чрез бентонит и дървени въглища.

### Изпитан и утвърден

За да се осигури най-добра ефективност при приложение, всяка формула на **Rapidase** е **разработена и тествана** съвместно с най-известните световни изследователски институти за винарство и е утвърдена във винарски изби с производствен мащаб.



### Опаковка и съхранение

- **Rapidase Clear L** се предлага във варели от 20 кг и 1 кг: → съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** се предлага в кутии от 1 кг и 100 г: → съхранявайте на сухо и хладно място при температура между 5 и 15 °C → след отваряне продуктът може да се използва в рамките на неговия срок на годност.



### Спокойствието идва с ензимите на dsm-firmenich

dsm-firmenich се гордее с най-дългата история в производството на ензими за винопроизводството и демонстрира ангажимента си към тяхната надеждност чрез своята програма Quality for Life™. Този ангажимент Ви гарантира, че всяка съставка на dsm-firmenich, която купувате, е безопасна по отношение на качество, надеждност, възпроизводимост и проследимост, като също така е произведена по безопасен и надежден начин.

Специално внимание е отделено, за да се гарантира точността на информацията, предоставена тук. Като имаме предвид, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме никаква гаранция за резултатите, които могат да се получат от потребителя. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.

Открийте повече за теста за пектин

