



## Ензим за бързо и ефективно пресоване на грозде

**Rapidase® Extra Press** освобождава сока от бяло грозде, като отслабва ципите на гроздето и намалява способността на пектина да задържа вода. Използването му увеличава добива на сок и позволява по-кратки цикли на пресоване, като по този начин предпазва гроздовата мъст от окисляване.

### Rapidase® Extra Press

Е течен пектолитичен ензимен препарат с основни странични дейности за улесняване на пресоването и избистрянето на мъстта. **Rapidase Extra Press** естествено съдържа незначително ниски нива на канелена естераза (nFCE), за да се запази свежестта на аромата, независимо от това какви са избраните от вас дрожди.

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

### Инструкции за употреба и дозировка

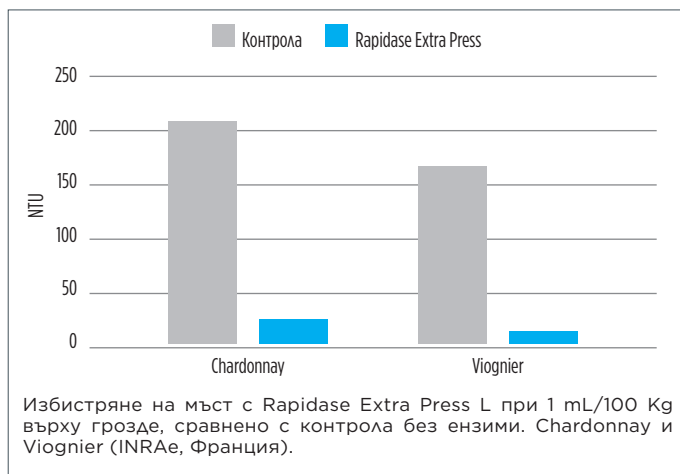
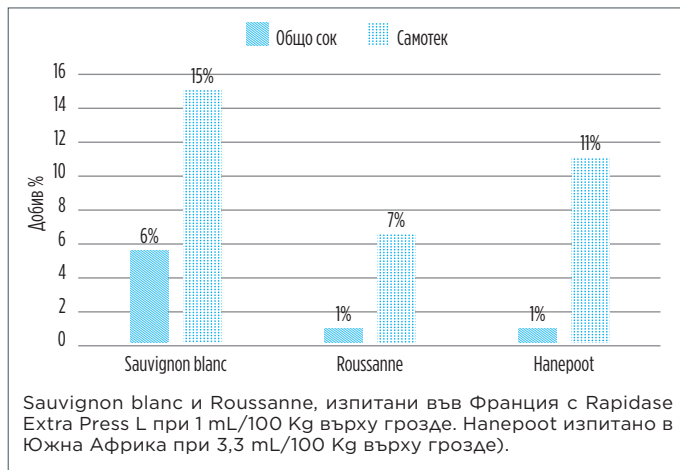
- Добавете се възможно най-рано към гроздето при получаването му, в мелачката или в пресата.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.
- Избягвайте незабавно отцеждане след добавянето на ензима, за да позволите разпределяне на ензима по гроздовите зърна.
- Времето, необходимо за отрицателен пектинов тест, ще определи достатъчното време за контакт. Протокол с **пектинов тест на Rapidase** се предоставя при поискване.

БЯЛО ГРОЗДЕ	
УСЛОВИЯ	ДОЗИРОВКА
Върху очистено грозде	1,5-2 mL/100 Kg
Върху цяла чепка	2-2,5 mL/100 Kg

- Активна от 10 до 45 °C. Активността се увеличава с температурата.
- Активен в pH 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

- Наличен в пластмасови контейнери от 20 кг.
- Съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.



#### 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

