



## Enzim za brzo i učinkovito bistrenje mošta

**Rapidase® Clear** manjuje viskoznost omogućujući kompaktniji talog i bistriji mošt.

### Rapidase® Clear

Je tekući i mikrogranulirani pektolitički enzimski pripravak koji prirodno sadrži zanemarive razine cinamil esteraze (nFCE) kako bi se očuvala svježina arome bez obzira na vaš izbor kvasca.

**Rapidase Clear** omogućuje i smanjenje ekološkog ili ugljičnog otiska procesa proizvodnje vina zahvaljujući uštedi energije.

### Upute za uporabu i doziranje

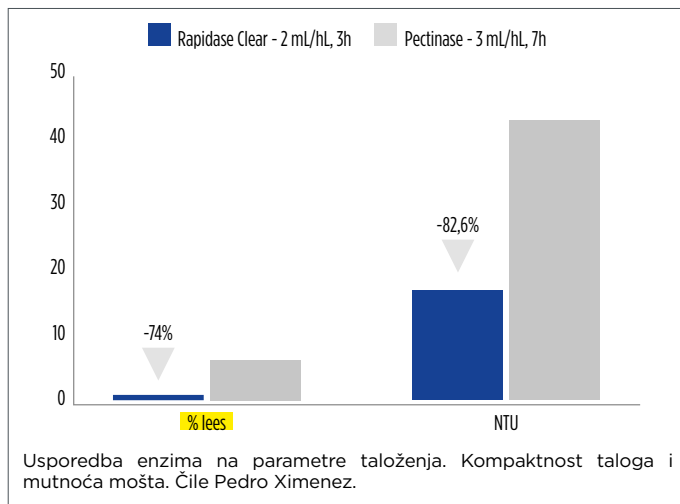
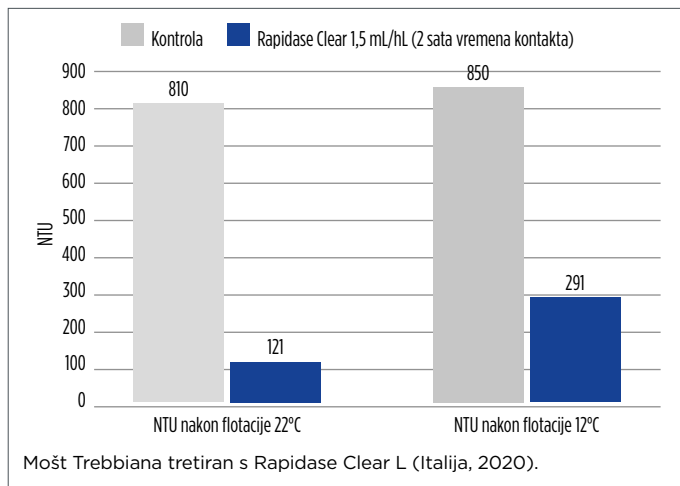
- Dodati što je prije moguće u muljaču, prešu ili mošt nakon prešanja.
- Razrijediti 10 puta prije dodavanja.
- Vrijeme potrebno za negativan test na pektine odredit će dovoljno vrijeme kontakta. Protokol **Rapidase testa na pektin** dostupan je u nastavku.

BISTRENJE MOŠTA		
T°	DOZA	NAPOMENE
Iznad 13 °C	1-1,5 g/hL (mL/hL)	Za vrijeme taloženja ispod 6 sati na temperaturama iznad 10 °C: 2 do 2,5 g/hL (mL/hL)
Kada je 10-12 °C	1,5-2 g/hL (mL/hL)	

- Za mošt koji se teško taloži ili kod temperature ispod 10 °C odaberite **Rapidase Clear Extreme**.
- Za bistrenje crnog mošta izlaganjem visokim temperaturama odaberite **Rapidase Thermoflash**.
- Aktivan od 10 do 45 °C. Aktivniji s porastom temperature.
- Aktivan u pH rasponu vina i u prisutnosti normalnih koncentracija SO<sub>2</sub>.
- Uklanjaju ga bentonit i ugljen.

### Testirano i potvrđeno

Kako bi se ponudila najbolja učinkovitost u primjeni, svaka formulacija **Rapidase** razvijena je i **testirana** s najpoznatijim svjetskim institutima za istraživanje vina i **potvrđena** u vinarijama na razini proizvodnje.



### Pakiranje i skladištenje

- **Rapidase Clear L** dostupan je u plastični bačvama od 20 Kg i 1 Kg:  
→ čuvati u hladnjaku na 4 do 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** dostupan je u kutijama od 1 Kg i 100 g:  
→ čuvati na suhom i hladnom mjestu između 5 i 15 °C  
→ nakon otvaranja, proizvod se i dalje može koristiti do isteka roka trajanja.



#### Bezbriznost dolazi s dsm-firmenich enzimima

dsm-firmenich ima najdužu povijest u proizvodnji enzima za proizvodnju vina i obvezuje se na svoju pouzdanost kroz program Quality for Life™. Ova obveza jamči da je svaki dsm-firmenich sastojak koji kupite siguran u smislu kvalitete, pouzdanosti, ponovljivosti i sljedivosti, ali da je također proizveden na siguran i održiv način.

Veliki trud uloženi kako bi se osigurala točnost informacija sadržanih u ovom dokumentu. Budući da su specifične primjene i uvjeti korištenja izvan naše kontrole, ne dajemo nikakva jamstva niti izjave o rezultatima koje može dobiti korisnik, koji ostaje isključivo odgovoran za utvrđivanje prikladnosti naših proizvoda u individualne svrhe i zakonsku ispravnost njihove upotrebe.

Saznajte više o pektinskom testu

