



Enzim za postizanje proteinske stabilnosti razgradnjom toplinski nestabilnih proteina u vinu

Rapidase® Proteostab je pripravak tekućeg enzima koji sadrži specifične aktivnosti proteaze za razgradnju nestabilnih proteina odgovornih za uzrokovanje zamućenja u vinu.

Rapidase® Proteostab

Ova proteaza gljivične kiseline (*Aspergillopepsin I*) proizvedena kontroliranom fermentacijom odabranog soja *Aspergillus niger* može smanjiti nestabilan sadržaj proteina u moštu te je aktivna i na hitinazama i na proteinima sličnima taumatinu prisutnima u bijelim i rosé vinima. Prirodno sadrži zanemarive razine cinamil esteraze (nFCE) kako bi se očuvala svježina arome bez obzira na vaš izbor kvasca.

Pravilna uporaba **Rapidase Proteostaba** omogućuje stabilnost proteina u vinu, izbjegavajući daljnje tretiranje bentonitom.

Upute za uporabu i doziranje

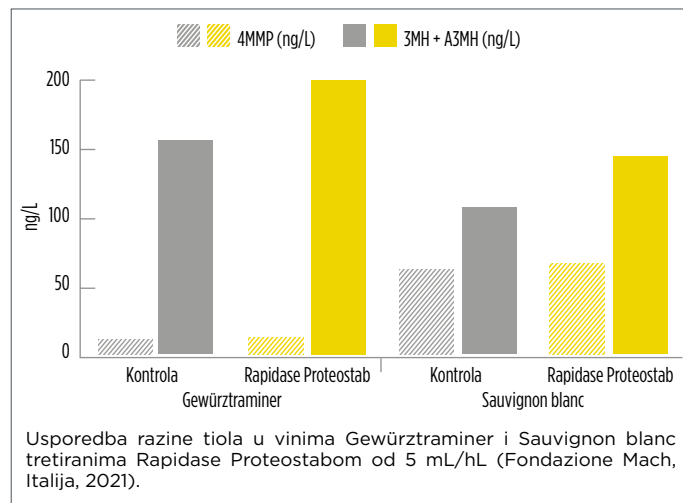
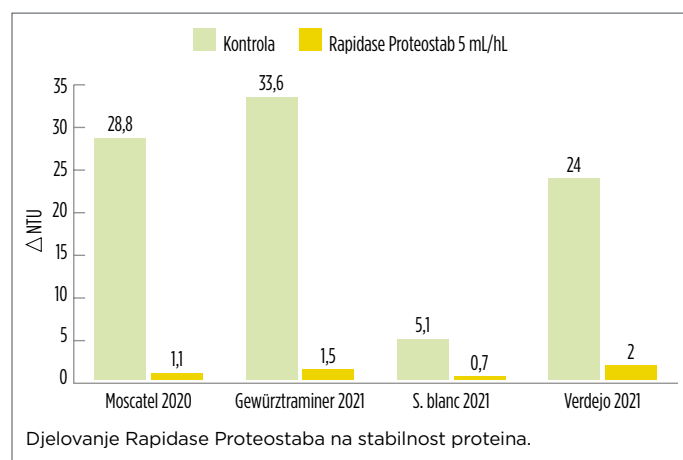
- Dodati u mošt (izbistreni ili ne) neposredno prije termičke obrade (flash pasterizacija: 70-75 °C tijekom 1-2 minute) kako bi se razvili nestabilni proteini i pustiti da se hidroliziraju enzimskim pripravkom. Zatim ohladiti mošt što je brže moguće i pratiti vaš standardni protokol procesa proizvodnje vina.
- Razrijediti 10 puta prije dodavanja.

BIJELA I CRNA VINA		
T°	DOZA	VRIJEME
70-75 °C	5 mL/hL	2 min.

- Prema lokalnim propisima, proteaza se može koristiti i na crnim vinima i bez grijanja.
- Upotreba bez toplinske obrade soka može poboljšati stabilnost proteina ovisno o sorti grožđa i berbi; U tom slučaju potrebno je duže vrijeme kontakta (tijekom alkoholne fermentacije) i veća doza. Dodatak bentonita od 10 g/hL inaktivirat će enzim nakon ovog tretmana.
- Stabilnost proteina može se testirati uobičajenim toplinskim testom. Međutim, ako se planiraju daljnji tretmani CMC-om ili KPA-om treba koristiti ozbiljniji test (taninski test) jer ti tretmani mogu ometati druge (stabilne) proteine. U tom slučaju, ovisno o rezultatu ispitivanja, može biti potrebno lagano tretiranje bentonitom kako bi se postigla potpuna deproteinizacija.
- Aktivan u pH rasponu vina i u prisutnosti standardnih koncentracija SO₂.
- 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

- Dostupan u plastični bačvama od 1 Kg.
- Čuvati u hladnjaku na 4 do 8 °C.



Bezbričnost 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.