



## Enzima para una clarificación rápida y eficaz del mosto

**Rapidase® Clear** reduce la viscosidad permitiendo obtener lías más compactas y un mosto más claro.

### Rapidase® Clear

Es una preparación de enzimas pectolíticas, líquida y microgranulada que contiene niveles naturalmente insignificantes de *Cinamil esterasa* (nFCE), lo que permite preservar la frescura del aroma, independientemente de la levadura elegida.

**Rapidase Clear** permite también reducir la Huella Ecológica o de Carbono del proceso de vinificación gracias al ahorro energético.

### Dosis y modo de empleo

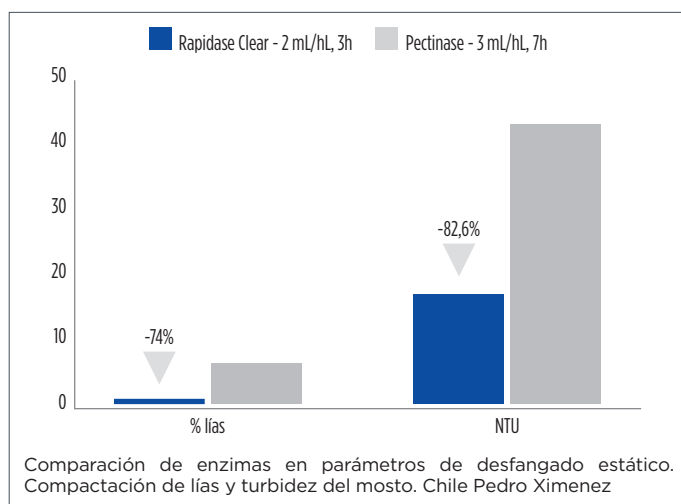
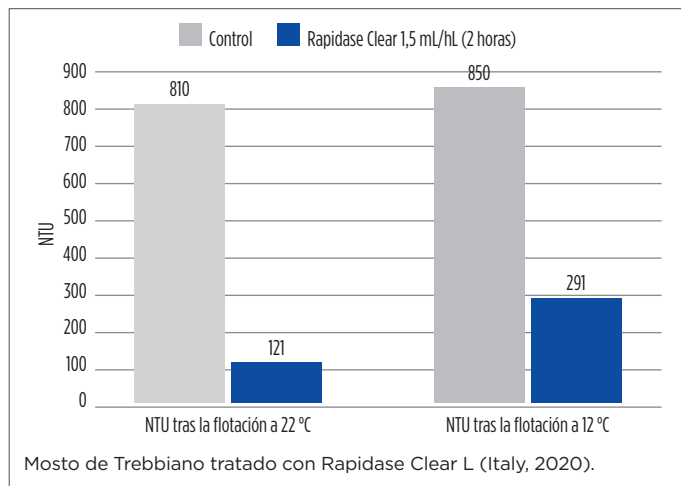
- Añadir lo antes posible en la estrujadora, en la prensa o en el mosto tras el prensado.
- Diluir 10 veces antes de la adición.
- El tiempo necesario para el test de pectina negativo determinará el tiempo de contacto suficiente. El protocolo del **Test de Pectinas Rapidase** está disponible más abajo.

CLARIFICACIÓN DEL MOSTO		
Tª	DOSIS	COMENTARIOS
Por encima de 13 °C	1-1,5 g/hL (ml/hL)	Para tiempos de sedimentación inferiores a 6 horas a temperaturas superiores a 10 °C: de 2 a 2,5 g/hL (mL/hL)
Entre 10-12 °C	1,5-2 g/hL (ml/hL)	

- Para mostos difíciles de clarificar o con temperaturas inferiores a 10 °C, utilice **Rapidase Clear Extreme**.
- Para la clarificación de mostos tintos sometidos a tratamiento térmico utilice **Rapidase Thermoflash**.
- Activa de 10 a 45 °C. La actividad aumenta con la temperatura.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO<sub>2</sub>.
- Se elimina con bentonita y carbón vegetal.

### Probada y validada

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



### Envase y conservación

- **Rapidase Clear L** está disponible en bidones de plástico de 20 Kg y 1 Kg:
  - consérvese refrigerado de 4 a 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** está disponible en frascos de 1 kg y 100 g:
  - consérvese en un lugar seco y fresco entre 5 y 15 °C
  - una vez abierto, este producto se puede utilizar hasta su fecha de caducidad.



#### Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich cuenta con la más larga trayectoria en la producción de enzimas para vinificación y mantiene su compromiso con la fiabilidad a través de su programa Quality for Life™. Este compromiso le asegura que cualquier ingrediente dsm-firmenich que compre es seguro a nivel de calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad pero también que se fabrica de forma segura y sostenible.

Más información sobre el test de pectinas



Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.