



Enzima para un prensado rápido y eficaz de la uva

Rapidase® Extra Press libera el mosto de las uvas blancas ablandando la piel de las uvas y reduciendo la capacidad de retención de agua de la pectina. Su uso aumenta el rendimiento en mosto y permite ciclos de prensado más suaves y cortos, preservando así el mosto de la oxidación.

Rapidase® Extra Press

Es un preparado líquido de enzimas pectolíticas con actividades secundarias esenciales que facilita el prensado y la clarificación del mosto. **Rapidase Extra Press** contiene niveles naturalmente insignificantes de *Cinamil esterasa* (nFCE), lo que permite preservar la frescura del aroma, independientemente de la levadura elegida.

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

Dosis y modo de empleo

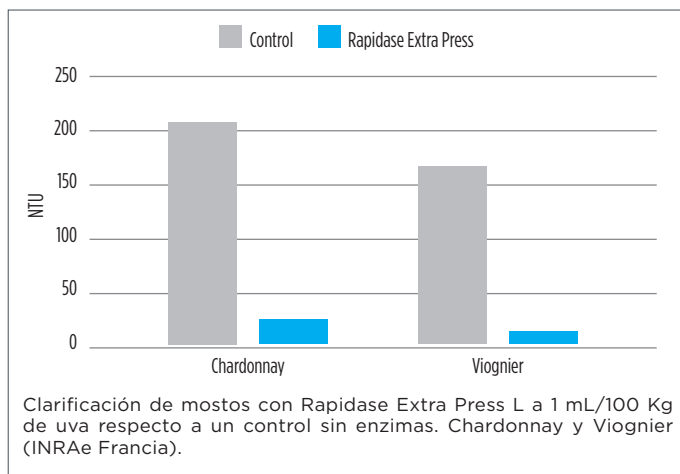
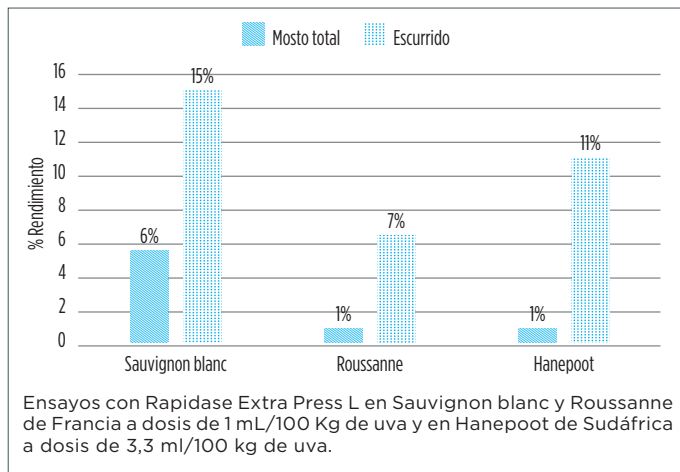
- Añadir lo antes posible a las uvas durante la recepción, en la estrujadora o en la prensa.
- Diluir 10 veces antes de la adición.
- Evite el escurrido inmediato después de la adición de la enzima para permitir una buena distribución de la enzima en las uvas.
- El tiempo necesario para el test de pectina negativo determinará el tiempo de contacto suficiente. El protocolo del **TTest de Pectinas Rapidase** está disponible más abajo.

UVAS BLANCAS	
CONDICIONES	DOSIS
En uvas despalilladas	1,5-2 mL/100 Kg
En racimos enteros	2-2,5 mL/100 kg

- 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 SO₂.
- 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

- Disponible en bidones de plástico de 20 Kg.
- Consérvese refrigerado de 4 a 8 °C.



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.