



Enzima para una flotación rápida y eficaz del mosto

Rapidase® Flotation reduce la duración del tratamiento de flotación. Su uso consiente una rápida disminución de la viscosidad, lo que permite una migración más rápida de las partículas sólidas. **Rapidase Flotation** favorece la formación de un sombrero más compacto al facilitar la aglomeración de las partículas responsables de la turbidez.

Rapidase® Flotation

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

Dosis y modo de empleo

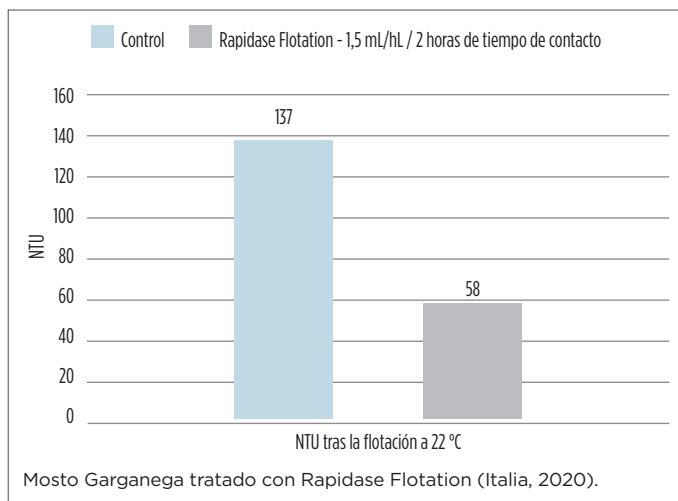
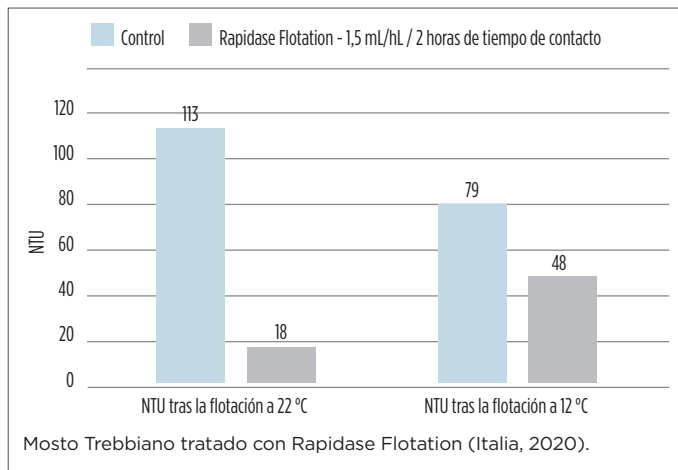
- Añadir lo antes posible en la estrujadora, en la prensa o en el mosto tras el prensado.
- Diluir 10 veces antes de la adición
- El tiempo necesario para el test de pectina negativo determinará el tiempo de contacto suficiente. El protocolo del **Test de Pectinas Rapidase** está disponible previa solicitud.
- La bentonita o el gel de sílice pueden utilizarse como codyuvantes para la flotación solo después de haber dejado un tiempo suficiente para la despectinización.

FLOTACIÓN DEL MOSTO		
Tª	DOSIS	COMENTARIOS
Por encima de 13 °C	1-1,5 mL/hL	Para altos contenidos de Pectina y vendimias poco maduras: 2 mL/hL
A 10-12 °C	1,5-2 mL/hL	

- 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 estándar 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 y 5 Kg.
- Consérvese refrigerado entre 4 y 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.