



Enzima para lograr la estabilidad proteica del vino mediante la degradación de las proteínas inestables al calor

Rapidase® Proteostab es una formulación enzimática líquida que contiene actividades proteasas específicas para la degradación de las proteínas inestables responsables de la formación de turbidez en el vino.

Rapidase® Proteostab

Esta proteasa ácida de origen fúngico (Aspergillopepsina I), producida por la fermentación controlada de una cepa seleccionada de *Aspergillus niger*, es capaz de reducir el contenido de proteínas inestables en el mosto y es activa tanto sobre las quitinasas como sobre las proteínas de la familia de la taumatina presentes en los vinos blancos y rosados. Contiene niveles naturalmente insignificantes de *Cinamil esterasa* (nFCE), lo que permite preservar la frescura del aroma, independientemente de la levadura elegida. El uso correcto de **Rapidase Proteostab** permite alcanzar la estabilidad proteica del vino, evitando cualquier tratamiento posterior con bentonita.

Dosis y modo de empleo

- Añadir al mosto (clarificado o no) justo antes del tratamiento térmico (pasteurización flash: 70-75 °C durante 1-2 min) para desplegar las proteínas inestables y dejar que sean hidrolizadas por el preparado enzimático. A continuación, enfriar el mosto lo más rápido posible y seguir el protocolo estándar de vinificación.
- Diluir 10 veces antes de la adición.

VINOS BLANCOS Y TINTOS		
Tª	DOSIS	TIEMPO
70-75 °C	5 mL/hL	2 min.

- Según la normativa local, la proteasa también se puede utilizar en vinos tintos y sin tratamiento térmico.
- El uso en mosto sin tratamiento térmico puede mejorar la estabilidad proteica dependiendo de la variedad de uva y la cosecha; en este caso se necesita un tiempo de contacto más largo (durante la fermentación alcohólica) y una dosis mayor. Una adición de bentonita a 10 g/hL inactivará la enzima después de este tratamiento.
- La estabilidad proteica se puede analizar mediante la habitual prueba de estabilidad al calor. Sin embargo, si se piensa realizar tratamientos adicionales con CMC o KPA, se debe realizar una prueba más estricta (prueba de taninos), ya que esos tratamientos pueden interferir con otras proteínas (estables). En este caso, según el resultado de la prueba, puede ser necesario un ligero tratamiento con bentonita para conseguir una desproteínización completa.
- Activa en el intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones estándar de SO₂.
- Se elimina con bentonita y carbón vegetal.

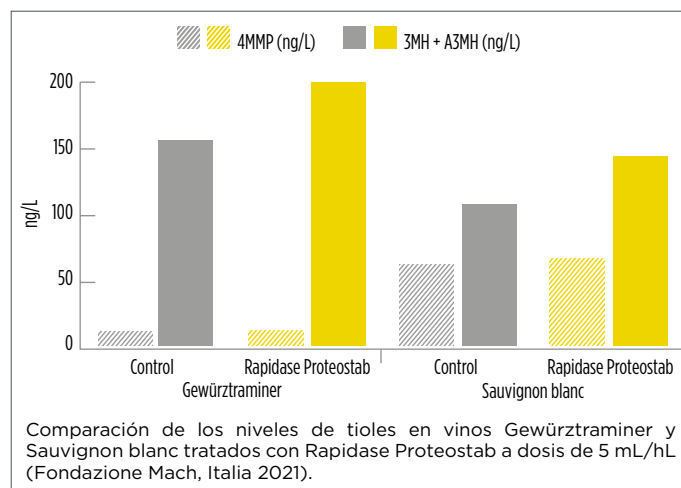
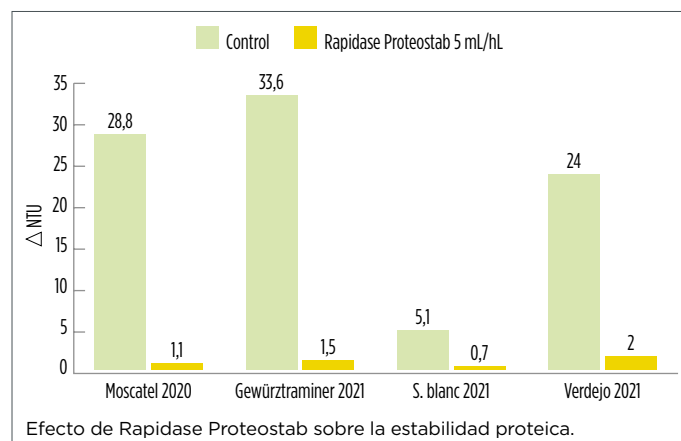
Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich

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.

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.

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 1 Kg.
- Consérvese refrigerado entre 4 y 8 °C.