



## Enzima para uma prensagem rápida e eficiente das uvas

**Rapidase® Extra Press** liberta o mosto das uvas brancas, enfraquecendo as películas das uvas e reduzindo a capacidade de retenção de água da pectina. A sua utilização aumenta o rendimento do mosto e permite ciclos de prensagem mais curtos e suaves, preservando assim o mosto da oxidação.

### Rapidase® Extra Press

É uma preparação enzimática pectolítica líquida com atividades secundárias essenciais para facilitar a prensagem e clarificação do mosto. **Rapidase Extra Press** contém naturalmente níveis negligenciáveis de cinamil esterase (nFCE) para preservar a frescura aromática, independentemente da sua seleção de levedura.

**Rapidase Extra Press** também permite reduzir a pegada ecológica ou de carbono do processo de vinificação através da economia de energia.

### Instruções de uso e dosagem

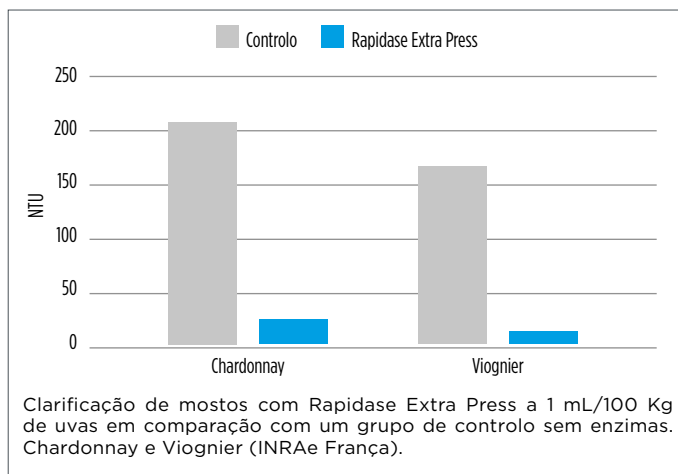
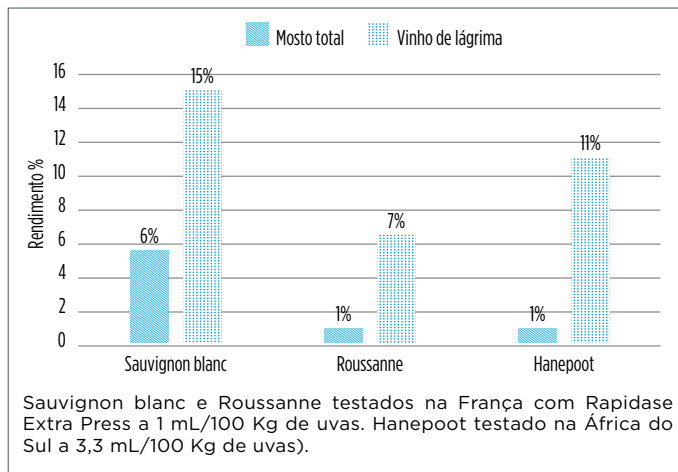
- Adicionar o mais cedo possível as uvas rececionadas, no desengaçador ou na prensa.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.
- Evitar a drenagem imediata após a adição da enzima para permitir a distribuição da enzima nas uvas.
- O tempo necessário para um teste de pectina negativo determinará o tempo de contato suficiente. O protocolo do **Teste de Pectina Rapidase** está disponível abaixo.

UVAS BRANCAS	
CONDICOES	DOSE
Em uvas desengaçadas	1,5-2 mL/100 Kg
Em todo o cluster	2-2,5 mL/100 Kg

- É ativa de 10 a 45 °C (50 a 113 °F). A atividade aumenta com a temperatura.
- É ativa no intervalo de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO<sub>2</sub>.
- É eliminada pela bentonite e pelo carvão vegetal.

### Testado e validado

Para uma melhor eficácia, a formulação de cada enzima na gama **Rapidase** foi desenvolvida e **testada** em cooperação com vários centros de investigação de renome e foi **validada** sob condições reais de produção em adega.



### Embalagem e conservação

- Disponível em tambores de plástico de 20 Kg.
- Conservar refrigerado de 4 a 8 °C.



#### A tranquilidade vem com as enzimas dsm-firmenich

A dsm-firmenich tem o mais longo histórico na produção de enzimas enológicas e compromete a sua fiabilidade através do seu programa Quality for Life™. Este compromisso garante que quaisquer ingredientes dsm-firmenich adquiridos sejam seguros em termos de qualidade, confiabilidade, reprodutibilidade e rastreabilidade, mas são também produzidos de uma forma segura e sustentável.

Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.

