



## Enzima para alcançar a estabilidade da proteína pela degradação de proteínas instáveis ao calor no vinho

**Rapidase® Proteostab** é uma preparação enzimática líquida que contém atividades proteásicas específicas para a degradação das proteínas instáveis responsáveis pela formação de turbidez no vinho.

### Rapidase® Proteostab

Esta protease ácida fúngica (Aspergillopepsina I) produzida pela fermentação controlada de uma estirpe de *Aspergillus niger* selecionada, é capaz de reduzir o conteúdo da proteína instável no mosto e atuar sobre as quitinases e sobre as proteínas de tipo taumatina presentes nos vinhos brancos e rosés. Contém naturalmente níveis negligenciáveis de cinamil esterase (nFCE), a fim de preservar a frescura aromática, independentemente da sua seleção de levedura. O uso correto de **Rapidase Proteostab** permite a estabilidade da proteína no vinho, evitando qualquer tratamento adicional com bentonite.

### Instruções de uso e dosagem

- Adicionar ao mosto (clarificado ou não) imediatamente antes do tratamento térmico (flash-pasteurização: 70-75 °C durante 1-2 min) para separar as proteínas instáveis e permitir que sejam hidrolisadas pela preparação enzimática. Seguidamente, arrefecer o mosto o mais rápido possível e seguir o protocolo padrão do processo de vinificação.
- Diluir em 10 vezes antes da adição.

VINHOS BRANCOS E TINTOS		
T°	DOSE	TEMPO
70-75 °C	5 mL/hL	2 min.

- De acordo com os regulamentos locais, a protease também pode ser usada em vinhos tintos e sem aquecimento.
- O uso sem tratamento térmico no mosto pode melhorar a estabilidade da proteína dependendo da variedade de uva e da colheita; neste caso, é necessário um tempo de contato mais longo (durante a fermentação alcoólica) e uma dose mais alta. Uma adição de 10 g/hL de bentonite irá inativar a enzima após o tratamento.
- A estabilidade proteica pode ser comprovada pelo teste de calor habitual. No entanto, se outros tratamentos com CMC ou PAK forem previstos, um teste mais rigoroso (teste de tanino) deve ser realizado, uma vez que esses tratamentos podem interferir com outras proteínas (estáveis). Neste caso, de acordo com o resultado do teste, um tratamento de bentonite leve pode ser necessário para alcançar a desproteínização completa.
- É ativa na faixa de pH do vinho e na presença de concentrações normais de SO<sub>2</sub>.
- É eliminada pela bentonite e pelo carvão vegetal.

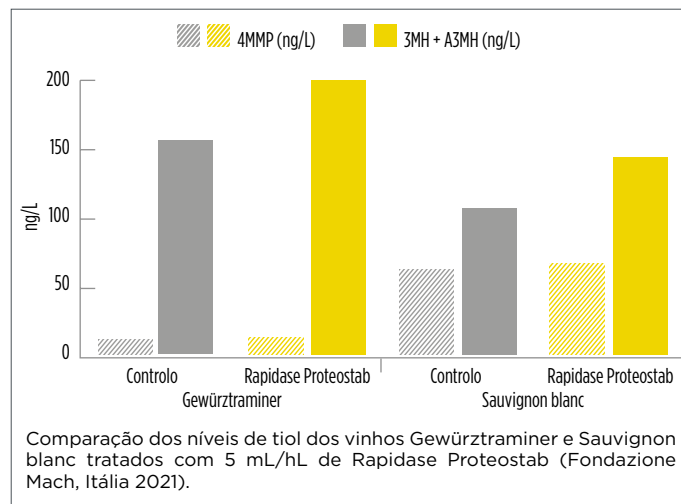
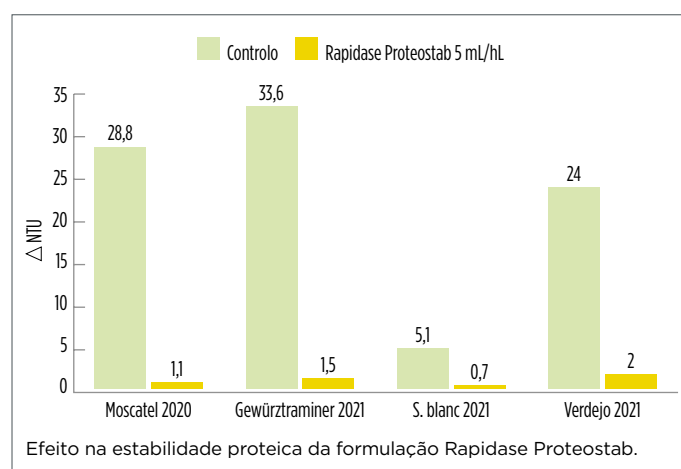
#### A tranquilidade vem com as enzimas dsm-firmenich

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.

### 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 embalagens de 1 Kg.
- Conservar refrigerado de 4 a 8 °C.