



Enzimă pentru limpezirea rapidă și eficientă a mustului de struguri

Rapidase® Clear reduce vâscozitatea, permițând formarea unei drojdii mai compacte și a unui must mai limpede.

Rapidase® Clear

Este un preparat lichid și micro-grulat de enzime pectolitice cu un conținut natural de niveluri neglijabile de Esterază a acidului cinamic (nFCE), destinat păstrării prospețimii aromei, indiferent de drojdia aleasă.

Rapidase Clear vă permite, de asemenea, să reduceți amprenta ecologică sau de carbon a procesului de vinificație mulțumită economiilor de energie.

Instrucțiuni de utilizare și dozare

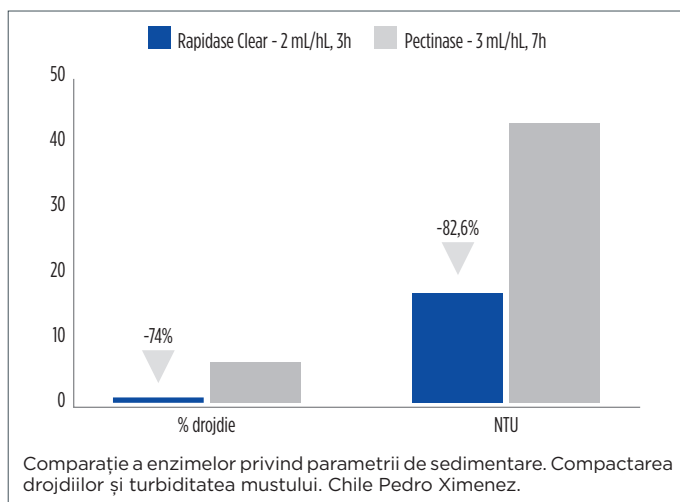
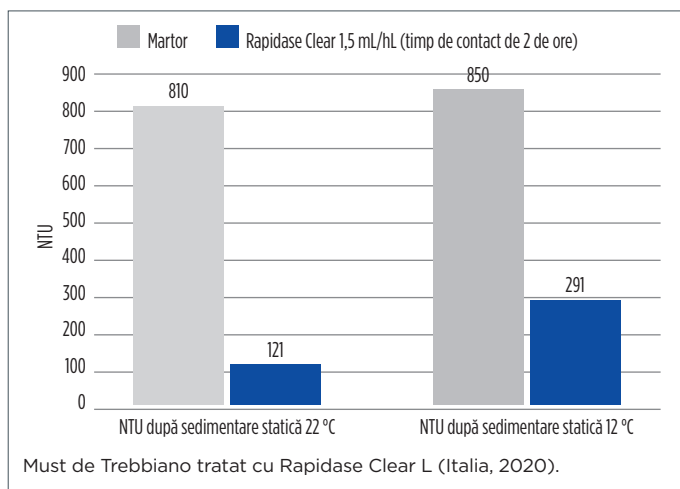
- Adăugați cât mai devreme în zdrobitor, în presă sau în must după presare.
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.
- Timpul necesar pentru un test negativ de pectină va determina timpul de contact necesar. Procedura **Rapidase de testare** a pectinei este disponibilă mai jos.

LIMPEZIREA VINULUI		
T°	DOZĂ	OBSERVAȚII
Peste 13 °C	1-1,5 g/hL (ml/hL)	Pentru un timp de stabilizare mai mic de 6 ore, la temperaturi de peste 10 °C: între 2 și 2,5 g/hL (m/hL)
La 10-12 °C	1,5-2 g/hL (ml/hL)	

- În caz de dificultăți în stabilizarea mustului sau la o temperatură sub 10 °C, folosiți **Rapidase Clear Extreme**.
- Pentru limpezirea mustului roșu prin tratament termic alegeți **Rapidase Thermoflash**.
- Activ între 10 și 45 °C. Activitatea crește odată cu temperatura.
- Activ în intervalul de pH al vinului și în prezența unor concentrații normale de SO₂.
- Se elimină pe bentonită și cărbune.

Testat și validat

Ca să ofere cea mai bună eficacitate în aplicații fiecare formulă **Rapidase®** a fost dezvoltată și **testată** de cele mai renumite institute de cercetare a vinului din lume și **validată** de crame la scara de producție.



Ambalarea și depozitarea

- **Rapidase Clear L** este disponibil în butoaie de plastic de 20 Kg și 1 Kg:
 - depozitați la rece, la temperaturi cuprinse între 4 și 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** este disponibil în borcane de 1 Kg și 100 g:
 - depozitați într-un loc răcoros, uscat, între 5 și 15 °C
 - după deschidere, produsul poate fi utilizat în continuare până la data de expirare.



Lini tea dumneavoastră este rezultatul enzimelor dsm-firmenich

dsm-firmenich se mândrește cu cea mai mare vechime în producerea enzimelor necesare la fabricarea vinului și se angajează în privința fiabilității sale prin intermediul programului său Quality for life™ (Calitate pentru viață). Acest angajament vă oferă siguranța că orice ingredient dsm-firmenich pe care îl cumpărați este sigur în termeni de calitate, fiabilitate, reproductibilitate și trasabilitate și este, de asemenea, fabricat într-un mod sigur și durabil.

Aflați mai multe despre testul de pectină



S-a acordat o atenție deosebită exactității informațiilor furnizate aici. Având în vedere faptul că nu putem controla condițiile specifice de utilizare a produselor noastre, nu oferim nicio garanție cu privire la rezultatele ce pot fi obținute de către acesta. Utilizatorul este singurul responsabil de oportunitatea utilizării produselor și de stabilirea statutului legal de utilizare.