



## Enzimă pentru presarea rapidă și eficientă a strugurilor

**Rapidase® Extra Press** eliberează sucul din strugurii albi prin înmuierea cojii strugurilor și reducerea capacității pectinei de retenție a apei. Utilizarea sa crește randamentul de obținere a sucurilor și permite cicluri de presare mai ușoare și mai scurte, protejând astfel de oxidare mustul de struguri.

### Rapidase® Extra Press

Este un preparat lichid de enzime pectolitice cu activități secundare esențiale pentru a facilita presarea și limpezirea mustului. **Rapidase Extra Press** conține în mod natural niveluri neglijabile de Esterază a acidului cinamic (nFCE) ce păstrează prospețimea aromei, indiferent de drojdia aleasă.

**Rapidase Extra Press** permite, de asemenea, reducerea amprentei ecologice sau de carbon a procesului de vinificație datorită economisirii energiei.

### Instrucțiuni de utilizare și dozare

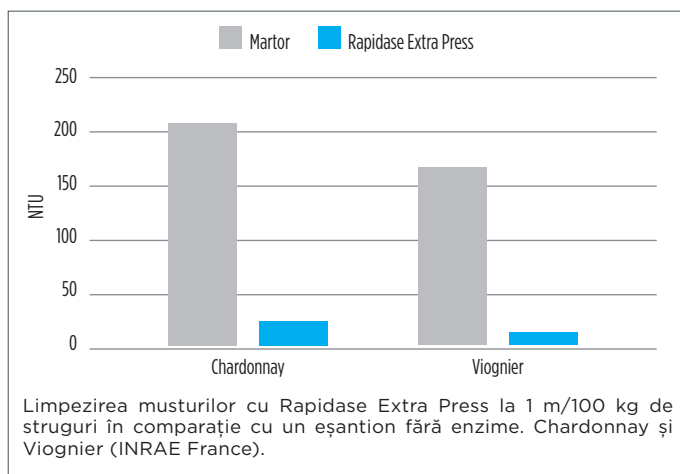
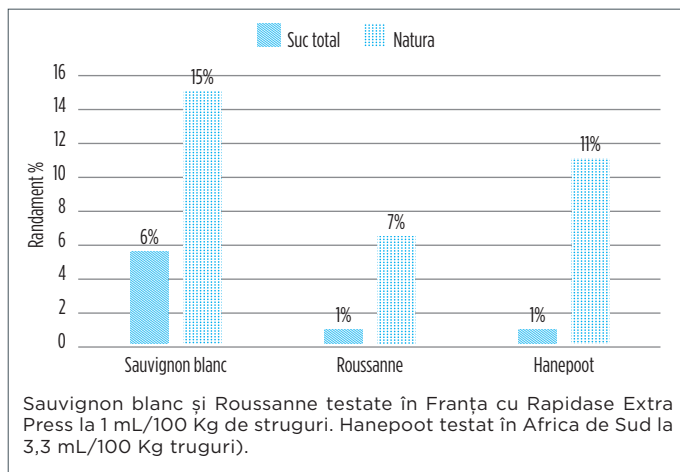
- Adăugați cât mai curând posibil pe strugurii recepționați, în zdrobitor sau în presă.
- Diluați de 10 ori înainte de adăugare.
- Evitați drenarea imediată după adăugarea de enzime pentru a permite răspândirea enzimelor în struguri.
- Timpul necesar pentru un test negativ de pectină va determina timpul necesar de contact. Procedura **Rapidase de testare** a pectinei este disponibilă mai jos.

STRUGURI ALBI	
CONDIȚII	DOZĂ
Pe boabele separate	1,5-2 mL/100 Kg
Pe întregul ciorchine	2-2,5 mL/100 kg

- 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 SO<sub>2</sub>.
- Eliminat 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 **validate** de crame la scara de producție.



### Ambalare și depozitare

- Disponibil în butoaie de plastic de 20 Kg.
- Se păstrează la rece, între 4 și 8 °C.



### 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.