



Ензим за бързо и ефективно избистряне на гроздова мъст

Rapidase® Clear намалява вискозитета, като позволява получаване на по-плътни утайки и по-чиста мъст.

Rapidase® Clear

Е течен и микрогранулиран пектолитичен ензимен препарат, който естествено съдържа незначителни количества Cinnamyl esterase (Канелена естераза) (nFCE), за да се запази свежестта на аромата, независимо от това какви са избраните от вас дрожди.

Rapidase Clear позволява освен това и намаляване на екологичния или въглеродния отпечатък от процеса на винопроизводство благодарение на пестенето на енергия.

Инструкции за употреба и дозировка

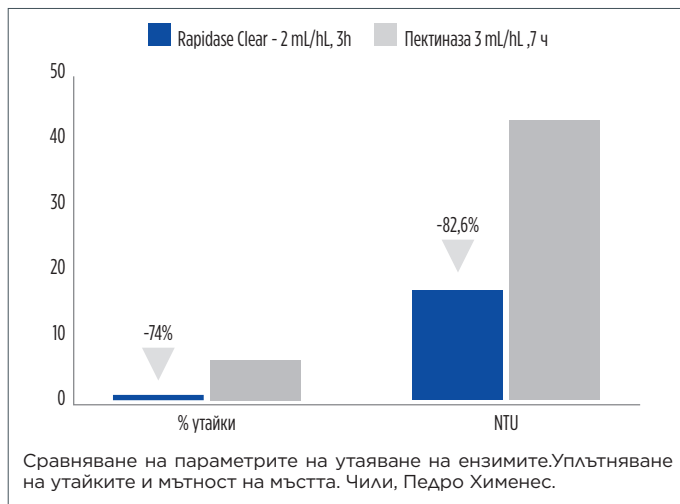
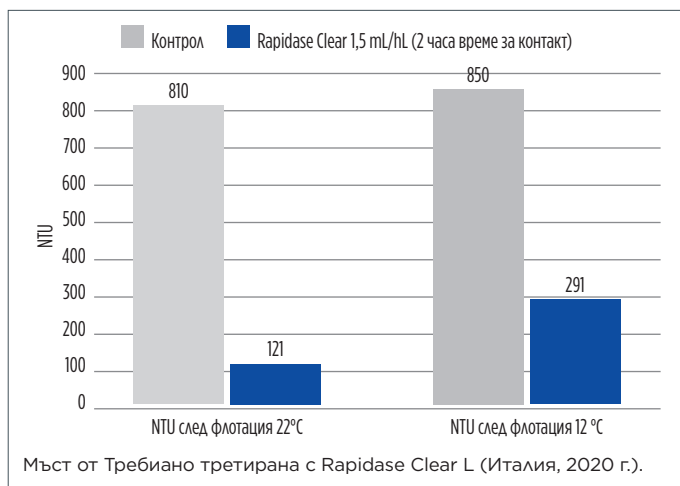
- Добавете възможно най-рано в мелачката, в пресата или в мъстта след пресоване.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.
- Времето, необходимо за отрицателен пектинов тест, ще определи достатъчното време за контакт. Протокол с **пектинов тест на Rapidase** се предоставя при поискване.

ИЗБИСТРЯНЕ НА МЪСТ		
Т°	ДОЗИРОВКА	КОМЕНТАРИ
Над 13 °C	1-1,5 g/hL (mL/hL)	За време на утаяване под 6 часа при температури над 10 °C: 2 до 2,5 g/hL (mL/hL)
При 10-12 °C	1,5-2 g/hL (mL/hL)	

- За трудна за утаяване мъст или температура под 10 °C изберете **Rapidase Clear Extreme**.
- За избистряне на червена мъст след термообработка изберете **Rapidase Thermoflash**.
- Активна от 10 до 45 °C. Активността се увеличава с температурата.
- Активен в рН интервала на виното и при наличието на нормална концентрации на SO₂.
- Елиминира се чрез бентонит..

Изпитан и утвърден

За да се осигури най-добра ефективност при приложение, всяка формула на **Rapidase** е разработена и тествана съвместно с най-известните световни изследователски институти за винарство и е утвърдена във винарски изби с производствен мащаб.



Опаковка и съхранение

- **Rapidase Clear L** се предлага във туби от 20 кг и 1 кг: → съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.
- **Rapidase Clear MG** се предлага в кутии от 1 кг и 100 г: → съхранявайте на сухо и хладно място при температура между 5 и 15 °C → след отваряне продуктът може да се използва в рамките на неговия срок на годност.



Спокойствието идва с ензимите на dsm-firmenich

dsm-firmenich се гордее с най-дългата история в производството на ензими за винопроизводството и демонстрира ангажимента си към тяхната надеждност чрез своята програма Quality for life™. Този ангажимент Ви гарантира, че всяка съставка на dsm-firmenich, която купувате, е безопасна по отношение на качество, надеждност, възпроизводимост и проследимост, като също така е произведена по безопасен и надежден начин.

Открийте повече за теста за пектин



Специално внимание е отделено, за да се гарантира точността на информацията, предоставена тук. Като имаме предвид, че условията на използване са специфични за всеки отделен потребител и използването на нашите продукти е извън наш контрол, ние не даваме никаква гаранция за резултатите, които могат да се получат от потребителя. Единствено потребителят носи отговорност за определяне на пригодността и за установяване на правния статут за използване.