



Ензим за бързо и ефективно пресоване на грозде

Rapidase® Extra Press освобождава сока от бяло грозде, като отслабва ципите на гроздето и намалява способността на пектина да задържа вода. Използването му увеличава добива на сок и позволява по-кратки цикли на пресоване, като по този начин предпазва гроздовата мъст от окисляване.

Rapidase® Extra Press

Е течен пектолитичен ензимен препарат с основни странични дейности за улесняване на пресоването и избистрянето на мъстта. **Rapidase Extra Press** естествено съдържа незначително ниски нива на канелена естераза (nFCE), за да се запази свежестта на аромата, независимо от това какви са избраните от вас дрожди.

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

Инструкции за употреба и дозировка

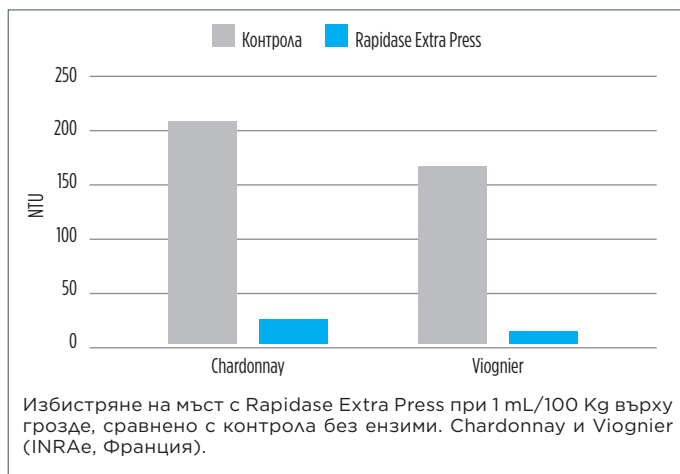
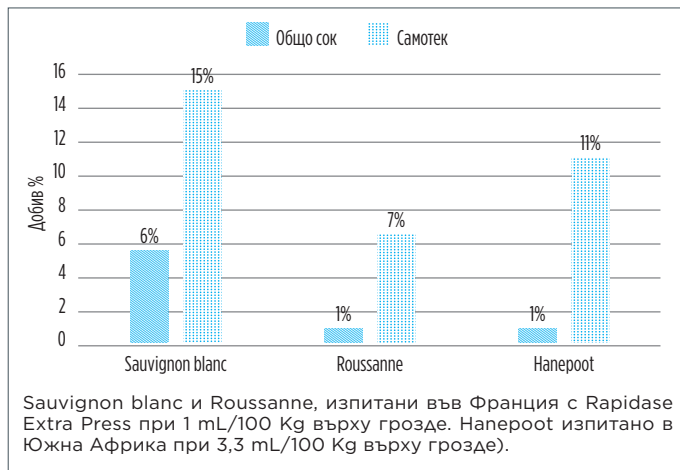
- Добавете се възможно най-рано към гроздето при получаването му, в мелачката или в пресата.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.
- Избягвайте незабавно отцеждане след добавянето на ензима, за да позволите разпределяне на ензима по гроздовите зърна.
- Времето, необходимо за отрицателен пектинов тест, ще определи достатъчното време за контакт. Протокол с **пектинов тест на Rapidase** се предоставя при поискване.

БЯЛО ГРОЗДЕ	
УСЛОВИЯ	ДОЗИРОВКА
Върху очистено грозде	1,5-2 mL/100 Kg
Върху цяла чепка	2-2,5 mL/100 Kg

- 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.
- Премахва 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

- Наличен в пластмасови контейнери от 20 кг.
- Съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.



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.

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.

Открийте повече за теста за пектин

