

Ензим за разграждане на β -глюкани от *Botrytis* в сок и вино

Rapidase® GlucanFree улеснява избистрянето на сока и виното и ускорява филтрацията при наличие на глюкани от *Botrytis cinerea*.

Rapidase® GlucanFree

Този течен ензимен препарат съдържа β -глюканази, способни да хидролизират β -глюкани, като по този начин подобряват скоростта на избистряне и филтриране и запазват качеството на виното. 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. Като ускорява етапа на филтриране и намалява степента на запушване на филтъра, **Rapidase GlucanFree** позволява също така да се намали екологичният или въглеродният отпечатък на процеса на винопроизводство благодарение на пестенето на вода и енергия.

Инструкции за употреба и дозировка

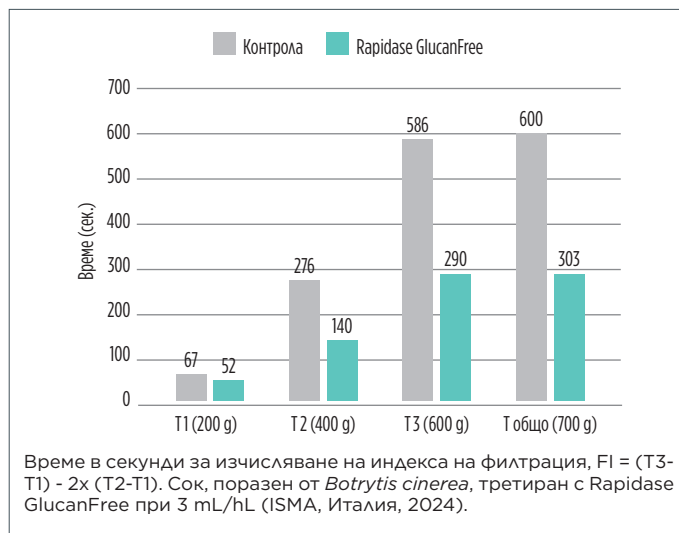
- Ако гроздето е засегнато от *Botrytis cinerea*, направете **тест с Rapidase Glucan**, за да потвърдите наличието и нивата на β -глюкани.
- Подходящ за всякакъв вид грозде или вино: бяло, розе, червено; може да се използва и за мъст и по време на алкохолна ферментация.
- Когато гроздето е поразено от *Botrytis cinerea*, използването на ензими за мацерация трябва да се избягва.
- Разреждете 10 пъти преди добавяне.

В МЪСТ В КОМБИНАЦИЯ С RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME ИЛИ THERMOFLASH	В МЪСТ ПО ВРЕМЕ НА АЛКОХОЛНА ФЕРМЕНТАЦИЯ	ВЪВ ВИНО САМОСТОЯТЕЛНО ИЛИ В КОМБИНАЦИЯ С RAPIDASE VINOFAST
ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА Т°		
Над 15 °C	Над 15 °C	Над 15 °C
ДОЗИРОВКА		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
МИНИМАЛНО ВРЕМЕ ЗА КОНТАКТ		
12 часа	5-6 дни	2-3 седмици
КОМЕНТАРИ		
Добавете и разбъркайте добре преди избистряне или филтриране на сока	Добавете и разбъркайте добре преди алкохолната ферментация	Добавете и разбъркайте добре след завършване на алкохолната ферментация; преди избистряне или преди всякакъв вид филтрация (гравитачна, с шихтов филтър, с лещовиден филтър, с кръстосан поток, мембранна)

- Термостабилен, активен от 10 до 70 °C. По-активен при повишаване на температурата.
- Активен в pH интервала на виното и в присъствието на стандартни 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

- Предлага се туби варели от 1 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 глюкан

