



## Ензим за постигане на протеинова стабилност чрез разграждане на топлинно нестабилни протеини във виното

**Rapidase® Proteostab** е течен ензимен препарат, съдържащ специфични протеазни активности за разграждане на нестабилни протеини, допринасящи за образуване на замътване във виното.

### Rapidase® Proteostab

Тази киселинна гъбична протеаза (Aspergillopepsin I), произведена чрез контролирана ферментация на селектиран щам на *Aspergillus niger*, може да намали съдържанието на нестабилни протеини в мъстта и е активна както по отношение на хитиназите, така и на тауматиноподобните протеини, налични в белите и розовите вина. 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. Правилната употреба на **Rapidase Proteostab** позволява постигане на стабилност на протеините във виното, като се избягва допълнителна обработка с бентонит.

### Инструкции за употреба и дозировка

- Добавете към мъстта (избистрена или не) непосредствено преди топлинна обработка (светкавична пастьоризация: 70-75°C за 1-2 минути), за да се разгърнат нестабилните протеини и да се хидролизират от ензимния препарат. След това охладете мъстта възможно най-бързо и следвайте стандартния протокол за процеса на винопроизводство.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.

БЕЛИ И ЧЕРВЕНИ ВИНА		
Т°	ДОЗИРОВКА	ВРЕМЕ
70-75 °C	5 mL/hL	2 мин.

- В зависимост от местните разпоредби протеазата може да се използва и за червени вина и без загряване.
- Използването без топлинна обработка на сока може да подобри стабилността на протеина в зависимост от сорта грозде и реколтата; в този случай е необходимо по-дълго време за контакт (по време на алкохолната ферментация) и по-висока дозировка. Добавянето на бентонит с концентрация 10 g/hL ще деактивира ензима след тази обработка.
- Протеиновата стабилност може да се тества чрез обикновен топлинен тест. Въпреки това, ако се планира допълнителна обработка с СМС или КРА, трябва да се използва по-сериозен тест (танинов тест), тъй като тези обработки могат да повлияят на други (стабилни) протеини. В този случай, според резултатите от теста, може да е необходима лека обработка с бентонит, за да се постигне пълна депротеинизация.
- Активен в рН диапазона на виното и в присъствието на стандартни концентрации на SO<sub>2</sub>.
- Премахва се чрез бентонит.



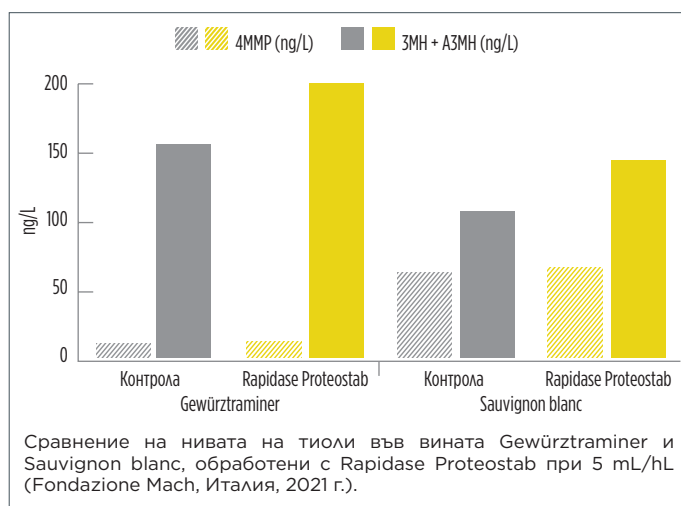
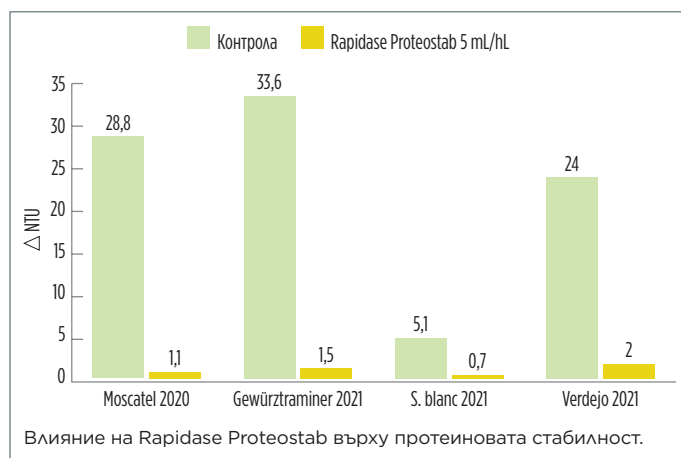
#### Спокойствието идва с ензимите на dsm-firmenich

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 правилния статут за използване.

### 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 1 кг.
- Съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.