



## Ензим за бързо и ефективно избистряне на термично обработена гроздова мъст

**Rapidase® Thermoflash** намалява вискозитета на термично обработената мъст. Използването му не само улеснява пресоването, но също така ускорява и подобрява избистрянето и филтрирането.

### Rapidase® Thermoflash

Е термостабилен и комплексен течен пектолитичен ензимен препарат, който естествено съдържа незначителни нива на канелена естераза (nFCE) и антоцианазна активност.

**Rapidase Thermoflash** 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 колкото е възможно по-рано в мелачката преди фазата на загряване или след фазата на загряване при температура под 68-70 °C.
- Разрежете 10 пъти преди добавяне.
- Дозировката ще зависи от температурата и времето за контакт.
- Времето, необходимо за отрицателен пектинов тест, ще определи достатъчното време за контакт и дозировката. Протокол с **пектинов тест на Rapidase** се предоставя при поискване.

| ПРОЦЕС С THERMO FLASH |   |           |  |
|-----------------------|---|-----------|--|
| Т°                    | КОГА  | ДОЗИРОВКА | КОМЕНТАРИ  |
| Под 68-70 °C          | Преди загряване   | 1-3 mL/hL | Минимално време за контакт от 1 час в буферен резервоар преди нагряване и обработка под вакуум |
|                       | Веднага след това термична обработка или обработка под вакуум | 1-3 mL/hL | За да се улесни пресоването и декантер и за увеличаване на добива на сок                       |
|                       | Върху мъстта след пресоване                                   | 2-3 mL/hL | За оптимизиране на избистрянето на мъстта  |

- Активен при температура от 10 до 68 °C. Активността се увеличава с температурата и бързо се деактивира при температура над 68 °C.
- Активен в рН интервала на виното и при наличието на нормална концентрации на SO<sub>2</sub>.
- Премахва се чрез бентонит.



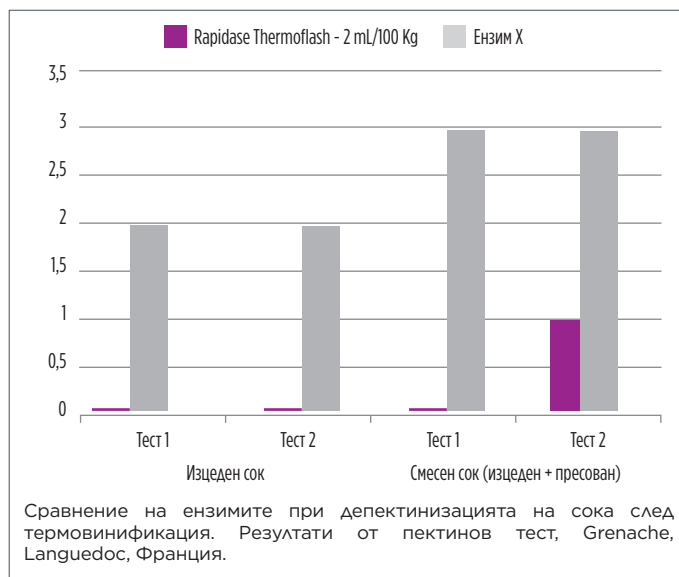
#### Спокойствието идва с ензимите на dsm-firmenich

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 правния 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 20 кг.
- Съхранявайте в хладилник при температура от 4 до 8 °C.

Открийте повече за теста за пектин

