



## Enzim za brzo i učinkovito bistrenje mošta u teškim i ekstremnim uvjetima

**Rapidase® Clear Extreme** smanjuje viskoznost i potiče agregaciju krutih čestica. Njegova uporaba omogućuje kompaktnije taloge i bistriji mošt kada su uvjeti taloženja teški, uključujući niske temperature, pH i/ili teško taložive sorte.

### Rapidase® Clear Extreme

Je tekući i mikrogranulirani pektolitički enzimski pripravak s važnim dodatnim aktivnostima. **Rapidase Clear Extreme** prirodno sadrži zanemarive razine cinamil esteraze (nFCE) kako bi se očuvala svježina arome bez obzira na vaš izbor kvasca. **Rapidase Clear Extreme** omogućuje i smanjenje ekološkog ili ugljičnog otiska procesa proizvodnje vina zahvaljujući uštedi energije.

### Upute za uporabu i doziranje

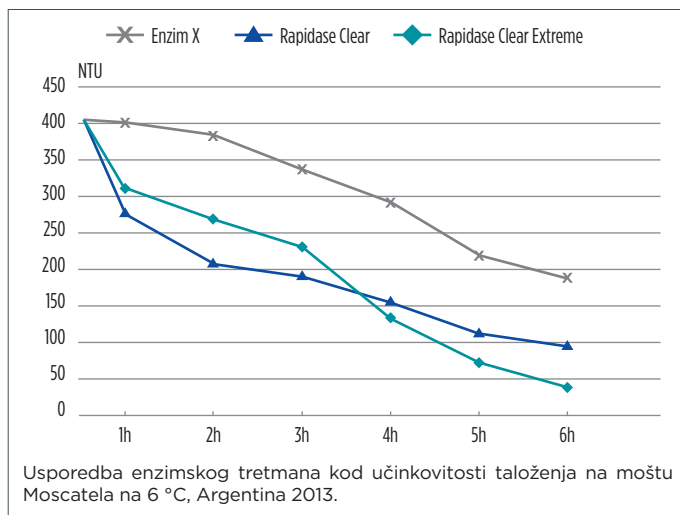
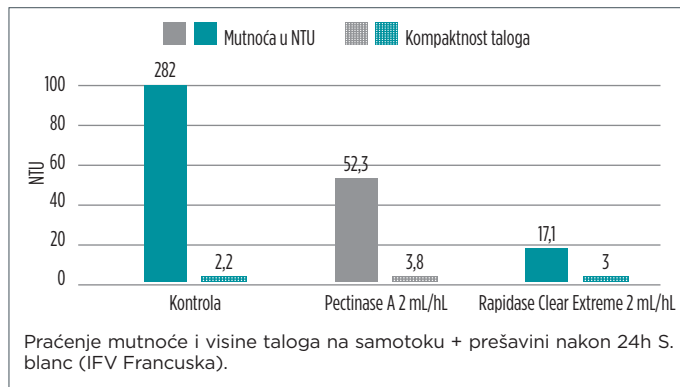
- Dodati što je prije moguće u muljaču, prešu ili mošt nakon prešanja.
- Razrijediti 10 puta prije dodavanja.
- Vrijeme potrebno za negativan test na pektine odredit će dovoljno vrijeme kontakta. Protokol **Rapidase testa na pektin** dostupan je u nastavku.

BISTRENJE MOŠTA		
T°	DOZA	NAPOMENE
Iznad 12 °C	1 g/hL (mL/hL)	Za vrijeme taloženja ispod 6 sati na temperaturama iznad 10 °C: 2 do 3 g/hL (mL/hL)
Kada je 10-12 °C	2 g/hL (mL/hL)	
Ispod 10 °C	3 g/hL (mL/hL)	

- Za bistrenje crnog mošta termotretiranjem odaberite **Rapidase Thermoflash**.
- Aktivan od 6 do 50 °C. Aktivniji s porastom temperature.
- Aktivan u pH rasponu vina i u prisutnosti normalnih koncentracija SO<sub>2</sub>.
- Uklonjena bentonitom.

### Testirano i potvrđeno

Kako bi se ponudila najbolja učinkovitost u primjeni, svaka formulacija **Rapidase** razvijena je i **testirana** s najpoznatijim svjetskim institutima za istraživanje vina i **potvrđena** u vinarijama na razini proizvodnje.



### Pakiranje i skladištenje

- **Rapidase Clear Extreme L** dostupan je plastičnim bačvama od 1 i 5 Kg:  
→ čuvati u hladnjaku na 4 do 8 °C.
- **Rapidase Clear Extreme MG** dostupan je u staklenkama od 100 g:  
→ čuvati na suhom i hladnom mjestu između 5 i 15 °C  
→ nakon otvaranja, proizvod se i dalje može koristiti do isteka roka trajanja.

### Bezbriznost dolazi s dsm-firmenich enzimima

dsm-firmenich ima najdužu povijest u proizvodnji enzima za proizvodnju vina i obvezuje se na svoju pouzdanost kroz program Quality for life™. Ova obveza jamči da je svaki dsm-firmenich sastojak koji kupite siguran u smislu kvalitete, pouzdanosti, ponovljivosti i sljedivosti, ali da je također proizveden na siguran i održiv način.

Veliki trud uloženi kako bi se osigurala točnost informacija sadržanih u ovom dokumentu. Budući da su specifične primjene i uvjeti korištenja izvan naše kontrole, ne dajemo nikakva jamstva niti izjave o rezultatima koje može dobiti korisnik, koji ostaje isključivo odgovoran za utvrđivanje prikladnosti naših proizvoda u individualne svrhe i zakonsku ispravnost njihove upotrebe.

Saznajte više o pektinskom testu

