

Enzim za razgradnju *Botrytis* β -glukana u soku i vinu

Rapidase® GlucanFree pospješuje bistrenje soka i vina te ubrzava filtraciju u prisutnosti glukana iz *Botrytis cinerea*.

Rapidase® GlucanFree

Ovaj tekući enzimski pripravak sadrži β -glukanaze koje mogu hidrolizirati β -glukane te tako pospješiti bistrenje i brzinu filtracije i istovremeno očuvati kvalitetu vina. Prirodno sadrži zanemarive razine *cinamil esteraze* (nFCE) kako bi se očuvala svježina arome bez obzira na to koji kvasac odabrali. Ubrzavajući korak filtracije i smanjujući začepljenje filtera, **Rapidase GlucanFree** omogućuje i smanjenje ekološkog ili ugljičnog otiska postupka proizvodnje vina zahvaljujući uštedi vode i energije.

Upute za uporabu i doziranje

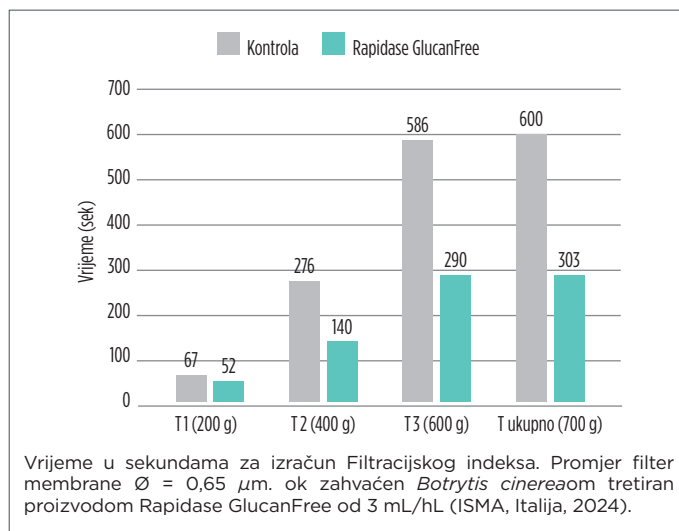
- Ako je grožđe zaraženo *Botrytis cinerea* napravite **Rapidase test** na **glukane** kako biste potvrdili prisutnost i razine β -glukana.
- Prikladan je za sve vrste sokova ili vina: bijela, rosé, crna; može se koristiti i tijekom alkoholne fermentacije.
- Kada je grožđe zaraženo *Botrytis cinerea* treba izbjegavati korištenje maceracijskih enzima.
- Razrijediti 10 puta prije dodavanja.

U MOŠTU U KOMBINACIJI S PROIZVODOM RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME ILI THERMOFLASH	U MOŠTU TIJEKOM ALKOHOLNE FERMENTACIJE	U VINU SAM ILI U KOMBINACIJI S PROIZVODOM RAPIDASE VINOFAST
PREPORUČENA T°		
Iznad 15 °C	Iznad 15 °C	Iznad 15 °C
DOZA		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
MINIMALNO KONTAKTNO VRIJEME		
12 sati	5-6 dana	2-3 tjedna
NAPOMENE		
Dodati i dobro promiješati prije bistenja ili filtriranja soka	Dodati i dobro promiješati prije alkoholne fermentacije	Dodati i dobro miješati nakon pretoka nakon alkoholne fermentacije; prije bistenja ili prije bilo kakve filtracije (zemljane, pločaste, lentikularne, tangencijalne, membranske)

- Termostabilan, aktivan od 10 do 70 °C. Aktivniji kako temperatura raste.
- Aktivan u pH rasponu vina i u prisutnosti standardnih koncentracija SO₂.
- 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

- Dostupan u bačvama od 1 Kg.
- Čuvati u hladnjaku na temperaturi između 4 i 8 °C.



™ 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 testovima glukana

