



Enzym pro rozklad β -glukanů *Botrytis* ve šťávě a víně

Rapidase® GlucanFree usnadňuje čiření šťávy a vína a urychluje filtraci za přítomnosti glukanů z *Botrytis cinerea*.

Rapidase® GlucanFree

Tento tekutý enzymový přípravek obsahuje β -glukanázy schopné hydrolyzovat β -glukany, čímž zlepšuje čiření a rychlost filtrace a zajišťuje kvalitu vína. Přirozeně obsahuje zanedbatelné množství *cinnamyl esterázy* (nFCE), aby byla zachována svěžest aroma bez ohledu na to, jaké kvasinky jste si vybrali.

Rapidase GlucanFree urychluje filtrační krok a snižuje zanášení filtrů, díky úspoře vody a energie také umožňuje snížit ekologickou nebo uhlíkovou stopu procesu výroby vína.

Návod k použití a dávkování

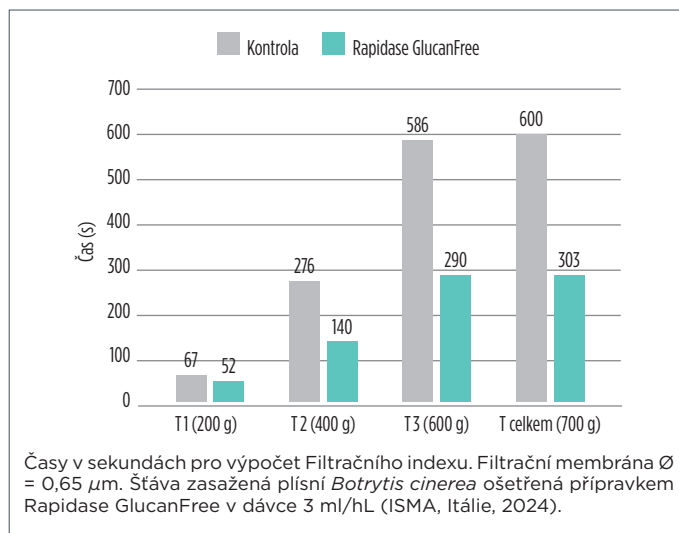
- Pokud jsou hrozny napadeny plísní *Botrytis cinerea*, proveďte **test Rapidase Glucan**, abyste potvrdili přítomnost a hladinu β -glukanů.
- Vhodný pro jakýkoli typ šťávy nebo vína: bílé, růžové, červené; lze jej použít i při alkoholovém kvašení.
- Při napadení hroznů plísní *Botrytis cinerea* je třeba se vyhnout použití maceračních enzymů.
- Před přidáním se 10krát zředí.

V MOŠTU V KOMBINACI S RAPIDASE FLOTATION, CLEAR, CLEAR EXTREME NEBO THERMOFLASH	V MOŠTU BĚHEM ALKOHOLOVÉHO KVAŠENÍ	VE VÍNĚ SAMOTNĚM NEBO V KOMBINACI S RAPIDASE VINOFAST
DOPORUČENÁ T°		
Nad 15 °C	Nad 15 °C	Nad 15 °C
DÁVKA		
3-4 mL/hL	2-3 mL/hL	2-4 mL/hL
MINIMÁLNÍ DOBA KONTAKTU		
12 hodin	5-6 dní	2-3 týdny
KOMENTÁŘE		
Před čiřením nebo filtrací šťávy přidejte a dobře promíchejte	Přidejte a dobře promíchejte před alkoholovým kvašením	Přidejte a dobře promíchejte po ukončení alkoholového kvašení; před čiřením nebo před jakýmkoli druhem filtrace (zemní, desková, čočková, křížová, membránová)

- Teplotně stabilní, aktivní od 10 do 70 °C. Se stoupající teplotou je aktivnější.
- Aktivní v intervalu pH vína a v přítomnosti standardních koncentrací SO₂.
- Odstraněna bentonitem.

Testováno a ověřeno

Nabídnout tu nejlepší účinnost při použití každé **Rapidase** - přípravek je vyvíjen a **testován** světově nejznámějšími ústavami pro výzkum vína a **ověřován** ve vinařstvích na objemu produkce.



Balení a skladování

- K dispozici v 1 Kg sudech.
- Skladujte v chladu při teplotě 4 až 8 °C.



Peace of Mind přichází s dsm-firmenich enzymy

Společnost dsm-firmenich má nejdelší historii ve výrobě enzymů pro vinařství a zavazuje se k jejich spolehlivosti prostřednictvím programu Quality for Life™. Tento závazek vás ujišťuje, že všechny složky dsm-firmenich, které kupujete, jsou bezpečné z hlediska kvality, spolehlivosti, reprodukovatelnosti a sledovatelnosti, ale také jsou vyráběny bezpečným a udržitelným způsobem.

Speciální péče byla věnována tomu, aby všechny zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

Zjistěte více o glukanovém testu

