

Enzym pro dosažení stability bílkovin degradací tepelně nestabilních bílkovin ve víně

Rapidase® Proteostab je tekutý enzymový přípravek obsahující specifické proteázové aktivity pro rozklad nestabilních bílkovin zodpovědných za tvorbu zákalu ve víně.

Rapidase® Proteostab

Tato houbová kyselá proteáza (*Aspergillopepsin I*) vyrobená řízenou fermentací vybraného kmene *Aspergillus niger* je schopna snižovat obsah nestabilních bílkovin v moštu a působí jak na chitinázy, tak na bílkoviny podobné thaumatínu přítomné v bílých a růžových vínech. Přirozeně obsahuje zanedbatelné množství cinnamyl esterázy (nFCE), aby byla zachována svěžest aroma bez ohledu na to, jaké kvasinky jste si vybrali.

Správné použití přípravku **Rapidase Proteostab** umožňují zajistit stabilitu bílkovin ve víně a vyhnout se tak dalšímu ošetření bentonitem.

Návod k použití a dávkování

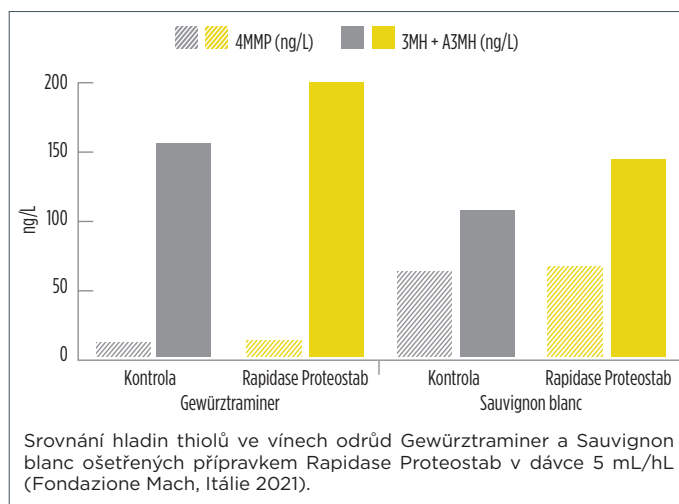
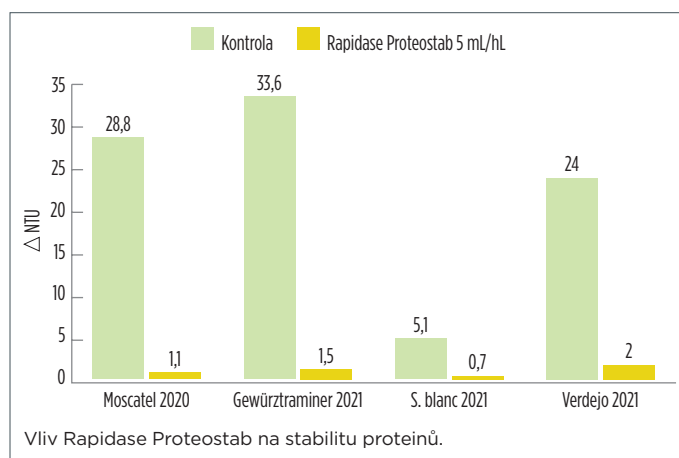
- Přidejte do moštu (čiřeného nebo nečiřeného) těsně před tepelnou úpravou (bleskovou pasterizací: 70-75 °C po dobu 1-2 minut), aby se nestabilní bílkoviny rozložily a mohly být hydrolyzovány enzymovým přípravkem. Poté mošt co nejrychleji zchlaďte a pokračujte standardním protokolem vinařského procesu.
- Před přidáním se 10krát zředí.

BÍLÁ A ČERVENÁ VÍNA		
T°	DÁVKA	DOBA
70-75 °C	5 mL/hL	2 min.

- V souladu s místními předpisy lze proteázu použít i na červená vína a bez zahřívání.
- Použití bez tepelné úpravy ve šťávě může zlepšit stabilitu proteázy v závislosti na odrůdě hroznů a ročníku; v tomto případě je nutná delší doba kontaktu (během alkoholového kvašení) a vyšší dávka. Přídavek bentonitu v množství 10 g/hL po této úpravě enzym inaktivuje.
- Stabilitu bílkovin lze testovat obvyklou tepelnou zkouškou. Pokud se však plánuje další ošetření pomocí CMC nebo KPA, měl by se použít přísnější test (taninový test), protože tato ošetření mohou interferovat s jinými (stabilními) bílkoviny. V tomto případě může být podle výsledku testu k dosažení úplné deproteinizace zapotřebí lehké bentonitové ošetření.
- Aktivní v intervalu pH vína a za přítomnosti standardních koncentrací SO₂.
- Odstraněna bentonitem.

Testování a ověření

Nabídnout tu nejlepší účinnost při použití každé **Rapidase** - přípravku 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 plastových 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.